



IDEE RECETTE

TARTES AUX FRAISES

Ingrédients pour 6/8 personnes

Pâte sablée

50 g poudre d amandes
250 g de farine
150g de beurre
1 œuf
100 g de sucre en
poudre
½ cuil. à café de sel



Garniture

2 œufs
60g de sucre
½ L de lait
1 sachet de sucre vanillé
3 cuil. à soupe rase de maïzena

Couverture

500 g de fraises

Pâte sablée

Préchauffez votre four à 180 ° C

Dans une jatte mettez le beurre ajouter sans trop travailler la pâte la poudre d'amande, puis le sucre puis le sel, l'œuf, et pour finir la farine. Si la pâte ne forme pas une boule ajouter qq cuillère d'eau.

Beurrer et fariner un moule. Y étaler la pâte.

Dessus disposer du papier sulfurisé et poser des noyaux d'abricots pour empêcher la pâte de lever.

Faites cuire à blanc 20 à 30 min à 180 °C.

Garniture

Dans une casserole faire chauffer le lait.

Pendant ce temps dans une jatte mélanger les sucres la maïzena et les œufs un à un.

Une fois le lait chaud l'incorporer au mélange en mélangeant en continue pour ne pas cuire les œufs.

Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir à feu moyen/doux en remuant sans cesse, si besoin retirer du feu de temps en temps la crème ne doit pas bouillir.

Une fois la texture épaisse obtenue. Laisser refroidir.

Une fois la pâte refroidie, y étaler la crème puis y répartir les fraises, préalablement lavées, équeutées et coupées en deux.

Si besoin soupoudrer d'un peu de sucre glace

BON APPETIT

