

# Tartelettes classiques aux fraises



Préparation : 20 minutes

Attente : 2 heures + 6 heures

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 à 6 personnes :

Pâte sablée :

- 190 g de farine
- 20 g de fécule de pommes de terre
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 130 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Crème pâtissière :

- 30 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide

Garniture :

- 250 g de fraises

1. Préparer la pâte sablée : dans un saladier, tamiser la farine avec la fécule de pommes de terre et le sucre glace. Ajouter la pincée de sel et la poudre d'amandes. Ajouter le beurre et travailler à la main. Ajouter enfin l'œuf et travailler de nouveau à la main. Former une boule et mettre au minimum 1 heure au réfrigérateur.

2. Étaler la pâte sablée et foncer des moules à mini-tartelettes. Laisser de nouveau reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

3. Garnir les ronds de pâte sablée de billes de cuisson et passer au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes.

4. Préparer ensuite la crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec l'extrait de vanille. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et fouetter de nouveau. Verser ensuite en mince filet le lait bouillant, et bien mélanger. Remettre sur feu doux et mélanger sans cesse jusqu'à reprise de l'ébullition. Laisser refroidir hors du feu en remuant de temps en temps.

5. Enlever les billes de cuisson des ronds de pâte. À l'aide d'une poche à douille, déposer une noix de crème pâtissière sur chaque fond de tartelette.

6. Laver et équeuter les fraises. Les couper en tronçons et déposer une fraise découpée sur chaque tartelette. Mettre au réfrigérateur pendant environ 6 heures.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>