

16 mai 2008

Tartelettes aux fraises, crème pâtissière au nougat et à la fève tonka



(pour 3)

Fraises

1 œuf + 2 jaunes

25 cl de lait

50 g de nougat

2 cs de sucre

½ fève tonka râpée

1 cs de farine

1 cs de maïzena

Pâte à tarte brisée ou sablée

Huilez ou beurrez les moules.

Foncez la pâte et piquez-la à la fourchette.

Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire les fonds jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et fermes.

Sortez du four et laissez refroidir complètement.

Pendant ce temps, fouettez l'œuf et les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine et la maïzena.

Mettez le lait, le nougat en morceaux et la fève tonka moulue dans une casserole. Faites-le fondre à feu doux puis portez à frémissement. Versez sans arrêter de fouetter sur les œufs. Transférez dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en tournant sans arrêt. Retirez du feu, transférez dans un bol et laissez refroidir à température ambiante puis réfrigérez.

Au moment de servir, garnissez les fonds de tarte de crème pâtissière au nougat puis décorez avec les fraises en tranches. Saupoudrez de sucre glace.