

Pizza aux fraises



Ingrédients pour 8 ou 10 personnes:

Pâte:

- 180 g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 80 g de beurre mou ou de margarine
- 3 cuillères à soupe d'eau froide
- Sel

Crème:

- 1/4 litre de lait
- 1 petit œuf
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 100 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé

Garniture:

- 800 g de fraises
- 3 cuillères à soupe de gelée de groseilles

Recette:

1) Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

2) Préparer la pâte: dans un saladier mélanger tous les ingrédients et pétrir à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte ferme et homogène.

3) Garnir une plaque à pizza de papier alu anti-adhésif ou de papier sulfurisé et étaler la pâte à la main sur tout le diamètre. Piquer la pâte à la fourchette. Mettre au four et cuire pendant 10 à 15 mn. Attention à ce que la pâte ne durcisse pas en cuisant trop longtemps.

4) Préparer la crème: Faire chauffer le lait. Battre au fouet, le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et la maïzena. Verser doucement le lait tiédi, bien mélanger et remettre dans la casserole sur feu doux pour faire épaissir. Laisser refroidir et mixer au mixeur plongeoir pour éliminer les éventuels grumeaux. Réserver la crème au réfrigérateur.

5) Au moment de servir, étaler la crème sur la pâte cuite, laver les fraises, les équeutter, les couper et les répartir sur la crème. Faire tiédir la gelée de groseilles et l'étaler au pinceau de cuisine sur les fraises pour leur donner du brillant.

6) Se régaler.