

Tarte aux fraises

Ingrédients:

Pour la pâte sablée:

2 jaunes d'oeufs

70 g de sucre

250 g de farine

125 g de beurre fondu

1 pincée de sel

Bien sûr, 500g de fraises

Pour la crème diplomate:

400 ml de lait

2 jaunes d'oeufs

100 g de sucre

50 g de maïzena

15 cl de crème liquide froide

De l'extrait de vanille

Du nappage



Commençons par la pâte car il faut qu'elle repose. Fouetter les jaunes et le sucre. Ajouter la farine, le sel et le beurre fondu. Pétrir aussi peu que possible jusqu'à obtenir une boule. Étaler un peu la pâte sur une plaque et la laisser reposer 1h au frais.

Étaler la pâte au rouleau et garnir un moule à tarte. La piquer, la couvrir d'un papier sulfurisé et recouvrir de riz (ou lentilles ou autre!!), ça évitera à la pâte de monter). Cuire à blanc pdt 15 mn.

Ôter le papier, le riz et poursuivre la cuisson pdt 5 bonnes mn (surveiller). Laisser refroidir.

Pendant ce temps on prépare la crème. Faire chauffer le lait avec l'extrait de vanille. Fouetter les jaunes, le sucre, maïzena. Délayer un peu de lait chaud sur les oeufs battus.

Remettre le tout dans la casserole pour faire épaissir la crème. Fouetter sans arrêt jusqu'à obtenir une crème assez épaisse. Laisser refroidir complètement.

Battre la crème liquide jusqu'à obtenir une crème fouettée bien ferme. Mélanger délicatement les 2 crèmes.

Étaler la crème sur la pâte sablée.

Décorer avec des fraises coupées à la mandoline (si vous en avez une une !!!, sinon un couteau fera l'affaire ...).

Pour plus de brillance passer du nappage au pinceau..

Conserver au frigo.

