

Tarte aux fraises et sa crème pâtissière maison

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- Une pâte sablée
- Une grosse barquette de fraises bien fraîche
- Une crème pâtissière maison (voir la recette dessous)



Préparation :

Dérouler la pâte sablée dans un moule à tarte (garder le papier sulfurisé pour la démouler) et la faire cuire à blanc en couvrant le fond de la tarte d'un papier alu et de poids de cuisson (du riz fera très bien l'affaire) afin qu'elle ne gonfle pas. Surveiller la cuisson de la pâte, environ 10 à 20 min.

Laisser refroidir la pâte dans son moule après cuisson. Pendant ce temps, laver et couper les fraises en deux et réserver au frais.

Préparer la crème pâtissière maison (voir recette ci-dessous) puis la verser sur la pâte.

Disposer les fraises en rosace délicatement sur la crème.

Réserver au frais.

NB : Crème pâtissière facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 50 cl de lait
- 2 œufs
- 30 g de farine
- 80 g de sucre

Préparation de la recette :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en deux.

Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine.

Verser dessus le lait chaud.

Remettre à feu doux pour faire épaisir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min.

Arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements.