

Tarte aux fraises

Publié sur Mimiblog

<http://mimizzen.canalblog.com>

le 19 avril 2006



Les ingrédients :

1 pâte sablée (ici), 250g de fraises, 350cl de lait, 1 sachet de sucre vanillé, 2 oeufs, 80g de sucre, 35g de farine, 50g de farine, sucre glace.

Marche à suivre :

Etaler la pâte sur du papier sulfurisé.

Garnir le moule, piquer avec une fourchette.

Faire cuire 15 min à 200°.

Porter le lait à ébullition avec le sucre vanillé.

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Ajouter la farine et une louche de lait bouillant en fouettant.

Reverser l'ensemble dans la casserole.

Faire cuire à feu doux 5 min en laissant un léger bouillon et sans cesser de remuer.

Verser la crème dans une jatte.

Ajouter le beurre en parcelles.

Bien mélanger.

Verser la crème refroidie sur la pâte également refroidie.

Déposer les fraises en les enfonçant légèrement.

Saupoudrer de sucre glace.

<http://mimizzen.canalblog.com>