



Tarte aux Fraises



INGRÉDIENTS :

Pour la pâte

- 140g de farine
- 55g de beurre
- 30g de sucre

Pour la garniture

- 25 cl de lait
- 50g de sucre
- 30g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- Vanille en poudre
- 500g de fraises Bio



Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, le beurre en dés, le sel et l'eau pour former une boule, la filmer et la placer au réfrigérateur 1 heure. Puis l'étaler en un cercle sur une feuille de papier sulfurisé et la placer dans le moule. Faire cuire à blanc 20 minutes à 200°C.

Préparer la crème pâtissière en fouettant les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine puis 10 cl de lait. Faire chauffer le reste du lait dans une casserole avec la vanille. Une fois chaud, y ajouter la réparation aux jaunes d'œufs. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte ait bien épaissi et retirer du feu.

Puis équeuter les fraises et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Etaler la crème pâtissière totalement refroidie sur le fond de tarte, y déposer les fraises puis placer au frais jusqu'au moment de servir.



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr

