

TARTE AUX FRAISES

Recette de Michel du 26 Mai 2018

Four à 180°

Se compose d'une pâte sablée = une crème pâtissière
Le tout garni de fraises et bouquet de menthe fraîche

PATE SABLEE

Mélanger 150 gr de beurre mou avec
100 gr de sucre + un peu de sucre vanillé
En ajoutant 200 gr de farine tamisée
+ $\frac{3}{4}$ d'un sachet de levure chimique
Compléter par 1 jaune d'œuf et 1 cuillerée d'eau
De préférence conserver un peu cette pâte au réfrigérateur
Ensuite l'étaler dans les cercles posés sur
une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé
Cuire environ 20/25 min à 180°
Laisser refroidir

CREME PATISSIERE

Chauffer 400 gr de lait

Mélanger 4 jaunes d'œuf
60 gr de sucre en poudre
25 gr de farine tamisée
25 gr de Maïzena
Verser délicatement le lait chaud sur cet appareil
Puis remettre un peu sur le feu pour obtenir une crème épaisse
Dans laquelle vous ajouter 40 gr de beurre doux mou
L'étaler sur un plat ou autre pour refroidir

Gelée de fruits

Chauffer un peu la gelée

MONTAGE de la TARTE

Sur les pâtes sablées refroidies – étaler la crème
Décorer avec des fraises badigeonnées de gelée

