**Ma tarte au Fraise ...**

1 Pâte sablée (faites là maison …)
des fraises ... logique pour une tarte aux fraises
20 cl de crème liquide sucré et sinon ajoutez 50 g de sucre(selon la taille de votre base)
Une gelée de fraise ou fruit rouge

Préparer votre pâte sablée, pour la pâte, la cuire 25 minute à 200° (astuce personnelle pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson: au lieu des classiques haricots, qui complique plus les choses ... passer au pinceau un blanc d’œuf sur votre pâte avant de la cuire)

Laisser refroidir votre base.

Pendant ce temps, monter la crème en chantilly avec le sucre si elle n'est pas déjà sucré et nettoyez vos fraises, équeutez les fraises en les gardant entière selon leur taille (pas trop grosse)

Étalez la chantilly ou mieux encore la poser en cercle à l'aide d'une poche à douille

Disposez les fraises sur le dessus en partant du bord vers le centre.

Pour finir, faire fondre sur le feu ou au micro onde, 2 cas de votre gelée et l'étalez au pinceau sur vos fraises, cela rendra la tarte brillante et encore plus appétissante.

**LA TABLE DES PLAISIRS**