

TARTE AUX FRAISES

Ingrédients :

- Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre

3 g de sel (1/2 c à café)

50 g de sucre

1 c à café de miel

½ c à café de levure chimique

1 oeuf 35/40 g d'eau

- Pour la crème pâtissière

Elle servira pour 2 choses

. une très fine couche au fond de la tarte, avant cuisson

. en mélangeant avec la crème fouettée pour garnir la tarte avant de mettre les fraises

¼ l de lait

Vanille (vanille grattée ou vanille en grains ½ c à café environ)

60 g de sucre

25 g de farine

1 œuf

- Crème fouettée

250g de crème liquide entière. La mettre dans un récipient métallique avec un fouet et le tout au frigo (dès le matin si possible) pour que ce soit bien froid avant de monter la crème.

500g de fraises très légèrement rincées et coupées en 2

Un peu de confiture (fruits rouges) pour finition

Matériel :

Petit couteau et pinceau (pour confiture à la fin de la fabrication, mais facultatif)

Plat pour la tarte

- Pour la tarte

Plaque et cercle à tarte graissé ou moule à tarte

Rouleau petit couteau

- Pour la crème pâtissière

Casserole moyenne

Spatule

Saladier avec fouet

Plat avec film pour faire refroidir la crème

Four préchauffé à 180°

Crème pâtissière

Dans la casserole : lait, moitié du sucre et vanille. Mettre à bouillir. Parallèlement on bat au fouet l'œuf et le reste du sucre puis ajouter la farine .

Quand le lait bout verser le sur la préparation , mélanger et remettre dans la casserole puis sur le feu (2mn de petits flocons pour bien cuire la crème)

Quand la crème est finie , mettre un peu de beurre et au congélateur

Etaler la pâte (fariner bien) , garnir le cercle ou le moule, piquer le fond à la fourchette, on arrange les bords



Ressortir la crème du congélateur et mettre 2 ou 3 cuillères dans le fond de tarte pour une couche mince

Mettre la tarte au four (environ 20/25 mn, belle couleur blond/brun)

Mettre la crème à nouveau au congélateur

Quand la tarte sort du four, si c'est un cercle, décercler et attendre un peu puis mettre sur plat de présentation au congélateur. Si c'est un plat à tarte, attendre un peu le refroidissement puis frigo ou congélateur

Prendre la crème au frigo et la monter en crème fouettée. Dès qu'elle fait un bec, il faut arrêter



Reprendre la crème pâtissière au congel et incorporer la crème fouettée en 3 fois. Sans précaution pour la première partie, bien mélanger au fouet pour détendre la crème pâtissière puis plus délicatement pour le reste

Reprendre la tarte qui est au froid. La garnir avec la crème puis mettre les fraises le plus harmonieusement possible



La crème n'étant pas trop sucrée, on peut se permettre un peu de confiture au pinceau sur le bout des fraises, délicatement

On peut mettre un peu de sucre glace

