

agathe.marel@gmail.com



La pâte sablée

- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 jaune d'oeuf

A l'aide d'un robot pétrisseur, mélanger la farine et le beurre mou, pour obtenir une pâte sableuse. Ajouter le sucre et le sel puis le lait et l'huile tout en pétrissant. Rajouter à la fin le jaune d'oeuf.

Faire cuire la pâte à blanc avec un poids sur le milieu de la tarte pour éviter qu'elle gondole (j'utilise des haricots blancs). A 180° pendant 15-20 min.

la crème pâtissière

- 1/2 litre de lait
- 1 oeuf entier
- 2 Jaunes d'oeufs
- 63g de farine
- 75g de sucre semoule
- 25g de beurre (pas indispensable)
- gousse de Vanille

Faire chauffer le lait et la vanille dans une casserole. Jusqu'à ce que le mélange soit bouillant.

A coté casser les oeufs et battre en omelette. Ajouter le sucre et mélanger vivement jusqu'à ce que le mélange soit blanc. Incorporer la farine petit à petit, verser ensuite le lait bouillant (après avoir enlevé la gousse) tout doucement sans cesser de mélanger.

Placer ensuite l'ensemble dans une casserole et faire chauffer à feux doux sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention du premier bouillon. Il est possible d'ajouter un peu de beurre à cette étape par petit morceaux pour plus d'onctuosité.

Pour une crème plus légère, il est possible d'incorporer deux blancs montés en neige.

le montage

Placer au fond de la pâte cuite la crème pâtissière puis venir y disposer nos fraises. Sélectionner des belles fraises, j'ai placé sur la bordure de la tarte les fraises entières puis sur le reste des fraises coupées en deux. Pour une petite touche supplémentaire j'ai zesté un peu de citron vert sur le dessus.

Et surtout... Régalez vous !!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr