

Tarte aux fraises

	PRÉPARATION 30 mn
	CUISSON 25 mn
	ACCOMPAGNEMENT sorbet au citron



DÉPENSER
idée
MOINS

Remplacez les gariguettes par une variété de fraises plus commune. Si les fruits sont de taille inégale, coupez-les en morceaux avant de les disposer sur la tarte.

LA LISTE DES COURSES
• pâte sablée • fraises • lait
• œufs • sucre glace • Maïzena
• citron

VOUS AVEZ DÉJÀ
• sucre en poudre • sucre vanillé • farine

PETITS PLATS
Express

Tarte aux fraises

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

300 g de pâte sablée
600 g de gariguettes
50 g de sucre glace
le jus d'un demi-citron

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

50 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
3 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre
25 g de farine
2 cuil. à soupe de Maïzena

ASTUCES *Tours de main*

- Les billes de cuisson peuvent être remplacées par du riz
- Si vous n'avez pas de Maïzena, utilisez 2 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre. À défaut, préparez la crème pâtissière avec 50 g de farine au lieu de 25 g.
- Décorez la tarte au dernier moment avec des feuilles de menthe fraîche.

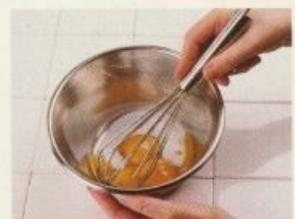
Gagner du temps

Faites cuire le fond de pâte quelques heures à l'avance. Laissez-le refroidir sur une grille. Préparez également la crème à l'avance : elle se conserve 24 h au réfrigérateur.

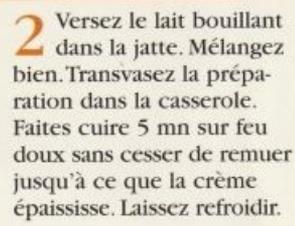
Pour changer

Les amateurs de diététique pourront remplacer la crème pâtissière par un mélange de fromage blanc à 0 % de matières grasses bien égoutté et de crème allégée fouettée.

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Faites chauffer le lait à feu doux avec le sucre vanillé. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Incorporez la farine et la Maïzena.



2 Versez le lait bouillant dans la jatte. Mélangez bien. Transvasez la préparation dans la casserole. Faites cuire 5 mn sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez refroidir.



3 Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré de 28 cm de diamètre. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites-la cuire au four 25 mn. Ôtez les billes et le papier après 15 mn.



4 Lavez, équeutez et coupez les fraises en 2. Garnissez le fond de pâte froid avec la crème pâtissière. Recouvrez de fruits. Nappez de sucre glace dilué dans le jus de citron.

