

TARTE aux FRAISES



INGREDIENTS

- 500 g de fraises
- 6 c. à soupe de coulis de fraises
- Pour la pâte sablée :
- 250 g de farine de blé
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- Pour la crème pâtissière :
- ¼ de l de lait

PREPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

ÉTAPE 2

Préparez la pâte sablée. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre glace à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'eau et le sel. Versez la farine de blé tamisée dans un second saladier. Ajoutez-y le beurre coupé en petites parcelles. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse et que tout le beurre soit absorbé. Mélangez rapidement pour que le mélange ne ramollisse pas trop. Versez le mélange de jaunes d'œufs, de sucre glace et d'eau. Continuez de pétrir jusqu'à former une pâte sablée avec vos paumes. Fraisez une ou deux fois pour rendre la boule plus homogène.

ÉTAPE 3

Sur votre plan de travail fariné, étalez la pâte à tarte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncez un moule à tarte de 25 cm de diamètre, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs pour la cuire à blanc. Enfourez pendant 25 min. Si vous réalisez des tartelettes, réduisez le temps de cuisson. Réservez au chaud.

ÉTAPE 4

Confectionnez la crème pâtissière. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement coupée en deux et grattée à la pointe du couteau. Pendant ce temps, fouettez l'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange forme un ruban. Incorporez la farine de blé tamisée et continuez de mélanger en veillant bien à ne pas former de grumeaux.

ÉTAPE 5

Après avoir ôté la gousse de vanille, versez le lait bouillant sur la préparation en tournant bien avec une cuillère en bois. Replacez la casserole sur le feu et faites cuire en remuant constamment. Stoppez la cuisson après ébullition.

ÉTAPE 6

Versez la crème pâtissière sur le fond de tarte. Lavez et équeutez les fraises puis disposez-les joliment sur la crème pâtissière.

ÉTAPE 7

Terminez la tarte aux fraises en la nappant du coulis. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Accompagnez la tarte aux fraises de crème chantilly ou de glace à la vanille.