

TARTE AUX FRAISES EN PÂTE SABLÉE

Farine :	250 g
Sucre :	125 g
Beurre :	125 g
Œufs :	3 jaunes

- Mettre la farine et le sucre dans un saladier. Mélanger grossièrement. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
- Du bout des doigts, écraser le beurre dans le mélange pour obtenir un ensemble présentant l'aspect du sable.
- Faire une fontaine, ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger à la cuillère au début puis avec la main pour obtenir une boule. Pétrir le moins possible.
- Entourer la pâte d'un film plastique et la laisser reposer au réfrigérateur environ 1 heure.
- Etaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur, garnir le moule à tarte et piquer le fond à la fourchette
- Faire cuire au four à 200° (Thermostat 6-7) 30 minutes environ.
- Démouler le fond de tarte sur une grille et le garnir immédiatement avec la crème pâtissière chaude. (Donc faire la crème pendant la cuisson de la pâte)
- Quand la tarte est froide ou presque, disposer les fraises.
- Pour améliorer l'aspect de la tarte, il est possible de faire un glaçage soit avec de la gelée de groseilles qu'il faut liquéfier en la faisant chauffer dans une casserole, soit avec un « nappage pour tarte » à acheter dans le commerce et à préparer selon les indications données. Dans les 2 cas, le nappage sera plus joli et régulier s'il est appliqué en tapotant les fruits avec un pinceau (pinceau à peinture)

CREME PATISSIERE

Lait :	½ l
Œuf :	1
Sucre :	60 g
Maïzena :	30 g
Vanille :	½ gousse

- Couper la ½ gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur pour en retirer les points noirs qu'il faut mettre dans le lait.
- Faire bouillir le lait avec les 2 moitiés de la ½ gousse de vanille.
- Pendant ce temps, mettre dans un saladier le sucre et la maïzena. Mélanger avec une spatule. Faire une fontaine, ajouter l'œuf entier et mélanger.
- Verser le lait chaud sur le mélange après avoir retiré la vanille. Remettre dans la casserole et faire cuire sur feu moyen pendant 1 à 2 mn après ébullition.
- Pour garnir un fond de tarte, verser la crème bouillante sur le fond de tarte qui sort du four.