

TARTE AUX FRAISES

INGREDIENTS :

1/2 litre de lait
1 œuf entier et 2 jaunes
65g de farine
75g de sucre et
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café d'arôme vanille
500 g de fraises
1 pâte feuilletée (j'ai pris pure beurre)
De la confiture de fraises (environ 6 c à s)



PREPARATION :

Faire chauffer le lait
Faire blanchir les œufs (les deux jaunes et l'œuf entier) avec le sucre et le sucre vanillé
Ajouter peu à peu la farine tamisée
Verser sur le mélange le lait bouillant sans cesser de remuer.
Cuire à feu doux cette préparation dans la casserole sans arrêter de remuer, jusqu'au premier bouillon.
Le mélange épaissit très rapidement.
Retirer la casserole du feu et reverser son contenu dans un saladier
Garder au frais
Faire chauffer à blanc la pâte feuilletée 25 mn, laisser refroidir
Mettre la crème dans le fond de la pâte et bien la répartir
Laver, essuyer et équeuter les fraises
Les couper en deux et les disposer sur la crème
Faire chauffer la confiture sans mettre les gros morceaux de fraises
Laisser refroidir un peu
Verser sur les fraises



<http://katarinetta.canalblog.com/>