



## Tarte aux fraises

### Ingrédients

1 pâte Brisée  
2 petits oeufs  
3 dl de lait  
1/2 bouchon d'arôme vanille bio  
50 gr de farine  
100 gr de sucre

Environ 350 gr de fraises

Faire une pâte Brisée et foncer un moule à tarte.  
Piquer la à la fourchette et faites là cuire à blanc.  
Pendant ce temps préparer une crème patissière.  
Faites chauffer le lait avec la vanille.  
Battez les oeufs avec le sucre, la farine.  
Quand le lait est chaud, versez le sur l'appareil et bien mélanger.  
Remettre sur feu doux et cuire la crème jusqu'à épaississement.  
Laissez refroidir.  
Garnissez votre tarte avec la crème refroidie et arrangez harmonieusement les fraises en les coupant en deux.  
Saupoudrez légèrement de sucre.  
Déguster et régalez vous.

<http://manature2.canalblog.com/>