



TARTE AUX FRAISES SUR SABLE BRETON DE LOLIE



Ingrédients :

Pâte à sablé breton :

80g de beurre
 170g de farine
 1/2 sachet de levure chimique
 2 jaunes d'œufs
 70g de sucre semoule
 1/2 cc de vanille en poudre (j'ai mis de la vanille liquide)

Crème pâtissière :

35 cl de lait entier
 30g de maïzena
 80g de sucre semoule
 4 jaunes d'œufs
 35g de beurre
 1 gousse de vanille

1kg de fraises (voir un peu plus)

Préparation :

Pâte à sablé breton :

Dans le robot mettre le beurre et la farine, battre avec jusqu' à l'obtention d'une pâte sableuse.
 Dans un bol, fouettez les jaunes, le sucre et la vanille, versez ce mélange dans le bol du robot, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmez et laissez la reposer au moins 2 h au frigo.

Étalez la pâte et garnir un moule à tarte. Piquez la pâte et faites cuire 15 min à 180°C. A la sortie du four mettre sur une grille et laissez refroidir.

Crème pâtissière :

Mettre dans une casserole le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue en deux et portez à ébullition. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajoutez la maïzena.

Une fois que le lait à bouillit le verser sur le mélange jaunes/sucre tout en remuant.

Remettre le tout dans la casserole et remettre sur le feu sans cesser de remuez en attendant que la crème épaisse.

Une fois que la crème est consistante, retirez la du feu attendre qu'elle refroidisse un peu avant d'ajoutez le beurre.

Mélangez, filmez et laissez refroidir.

Montage :

Etalez la crème pâtissière sur le fond de tarte refroidi, coupez joliment les fraises (en lamelles pour moi) et les disposez sur la crème.

Nappez si vous le désirez la tarte de confiture de fraise ou d'un nappage pour tarte.