

Tarte aux fraises

Pour commencer, préchauffer votre four à 160°

Pour **la pâte sablée** :

- ✕ 160 gr de farine
- ✕ 90 gr de beurre
- ✕ 100 gr de sucre
- ✕ 1 jaune d'œuf (*garder un p'tit peu de blanc*)
- ✕ 2 gr de levure chimique (=1 pointe de couteau)



Il faut que le beurre soit mou puisqu'on va travailler le mélange à la main. Versez la farine, et le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre, puis le jaune d'œuf, et enfin la levure. Et c'est parti pour le mélange avec les doigts, jusqu'à obtention d'une boule de pâte, ne vous inquiétez pas si au début cela fait pleins de p'tits morceaux, ça va devenir assez compacte au bout d'un moment.

Une fois que c'est prêt, mettez un peu de farine sur votre plan de travail, et étalez votre pâte en fonction de la largeur de votre moule.

Attention à ne pas étaler trop votre pâte, car plus elle va être fine, plus vous allez avoir du mal à la mettre sans la casser dans le moule.

Mettez ensuite au four pendant 20 min à 160 °.

Pendant le temps de cuisson, vous pouvez préparer votre **crème pâtissière**. Soit vous l'achetez tout prête, soit vous la faites vous même, ce n'est pas difficile.

Il vous faut : (*Là c'est pour 6 personnes, moi perso j'en ai eu trop pour ma tarte. Donc vous pourrez réduire un peu les doses.*)

- ✕ 1 l de lait
- ✕ 100 gr de farine
- ✕ 200 gr de sucre
- ✕ 4 jaunes d'œuf
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille



Commencez par mélanger les jaunes avec le sucre, mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le sucre vanillé vous pouvez ensuite ajouter 1/2 verre de lait pour mieux mélanger.

Mettre à chauffer le lait, après 5 min de cuisson et ajoutez le mélange. A partir de ce moment, ne lâchez pas votre cuillère en bois, il faut mélanger jusqu'à ébullition, vous allez sentir au fur et à mesure que la crème épaissie.

Une fois la pâte sablée cuite, la crème pâtissière prête, il ne vous reste plus qu'à dresser vos fraises à votre manière.

Placer votre tarte au frais et dégustez là le lendemain, voire même le surlendemain, le temps que la crème pâtissière s'imprègne bien sur la pâte sablée.