

Minis pies aux fraises et basilic

Pour 4 minis pies

300g de pâte sucrée

300g de fraises

1 poignée feuille de basilic

3 cuil à soupe de cassonade

1 jaune d'œuf

Lavez les fraises et coupez-les en morceaux, ciselez le basilic. Dans un saladier mélangez les fraises, le basilic et la cassonade, couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte et découpez 8 cercles un peu plus grands que les moules.

Foncez 4 disques de pâte dans les moules, répartissez les fraises au basilic sur les fonds de tarte et recouvrez les avec un second disque de pâte. Soudez les bords en appuyant bien et pratiquez des fentes dans la pâte. Dorez avec un jaune d'œuf battu et enfournez à 200°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.