

Tarte à la confiture de fraise

Pour 4 personnes

350g de [pâte sablée](#)

1 pot de confiture de fraise (ou autre)

1 jaune d'œuf pour la dorure

Étalez la pâte, foncez-la dans un cadre à tarte carré de 20cm de côté posé sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Piquez la pâte et étalez la confiture dans le fond.

Avec les chutes de pâte, faites des bandes de 22 cm de long et 1cm de large environ, déposez les bandes de pâte sur la confiture en formant un tressage, pressez les extrémités des bandes avec la pâte des bords pour les souder. Si il reste encore un peu de pâte, étalez-la, découpez des motifs avec un emporte pièce et disposez-les sur la tarte.

Dorez les bandes de pâtes avec le jaune d'œuf battu et réservez au frais le temps de préchauffer le four à 200°C.

Enfournez la tarte à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four et laissez refroidir avant de déguster.