

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 4 œufs
- Demi-cuillère à café de levure chimique
- Sucre vanille
- Une pincée de sel

#### Pour la garniture :

##### Crème pâtissière :

- 500 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 60 g de farine ou de fécules des maïs
- Une gousse de vanille

##### Fruits :

- Fraises, Kiwis, cerises ... au choix
- Confiture aux fraises

### Préparation :

**Battre** les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanille jusqu'à obtention d'un mélange bien léger.

**Ajouter** la farine tamisée avec la levure chimique le sel, bien mélanger le tout avec une cuillère en bois.

**Battre** les blancs en neige et les incorporer au premier mélange en faisant attention pour ne pas casser les blancs d'œufs.

**Beurrer** et fariner le moule à tarte renversée et verser y la pâte à génoise.

**Enfourner** pendant 15 à 20 minutes à 180°

Attendre que la pâte refroidisse pour l'**imbiber** avec de la confiture aux fraise mélangée avec un peu d'eau

#### Préparer la crème pâtissière :

**Faire chauffer** le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille

Dans un saladier **mélanger** les œufs avec le restant du sucre et faire blanchir en mélangeant énergiquement. Ajouter la farine et mélanger pour ne pas avoir de grumeaux. Verser le lait chaud progressivement en mélangeant.

**Porter à ébullition** en tournant avec une cuillère en bois pour faire épaissir la crème

**Recouvrir** d'un film au contact pour éviter une "croûte"

**Laisser refroidir** puis mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de son utilisation.

**Garnir** avec de la crème pâtissière et disposer les fruits coupés par-dessus. Badigeonner les fruits du sirop de fraise pour les faire briller.