

Chris cuisine, quelque part en Normandie



Passionnée de cuisine, conseillère Guy Demarle depuis juin 2013 en Haute Normandie, j'ai créé ce blog pour partager avec vous ma passion !



MES TARTELETTES AUX FRAISES

Pour cette recette, il vous faut, une pâte sablée, de la crème pâtissière et bien sûr des fraises !!!!

Le marché :

Pour la pâte sablée :

- 120 g de sucre semoule
- 250 g de farine
- 120 g de beurre froid en morceaux
- Sel
- 1 oeuf
- 1 sachet(s) de sucre vanillé

Pour la crème pâtissière :

- 500 g de lait (50 cl)
- 120 g de sucre semoule
- 40 g de fécule de maïs
- 4 jaunes d'oeufs

Pour la garniture : Des fraises et quelques feuilles de menthe

Préparation de la pâte sablée.

Je l'ai faite dans mon i'cook'in mais vous pouvez très bien suivre cette recette et la faire dans un cul de poule.

1. Verser le sucre dans le bol. Régler le minuteur sur 10 secondes et la vitesse sur 10.
2. Ajouter la farine, le beurre froid coupé en gros morceaux et le sel. Régler le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 5.
3. Incorporer l'œuf et le sucre vanillé. Régler le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 5
4. Sortir la pâte du bol. Faire un carré plat avec la pâte et réserver-la filmée au réfrigérateur pendant 30 minutes.
5. Etaler ensuite la pâte et avec un emporte-pièce faire des tartelettes.
Attention la pâte se ramolli vite, il faut mieux la couper en deux et en laisser une partie au frigo.
6. Mettre votre toile siplat sur l'envers sur une plaque aluminium, et déposer dessus la pâte découpée.
7. Poser dessus une toile silpain (pour éviter que la pâte ne gonfle) et cuire à four chaud à 180° pendant 10 minutes
8. Laisser refroidir avant de démouler

Préparation de la crème pâtissière :

1. Placer le fouet sur les lames. Verser le lait, le sucre, la fécule de maïs et les jaunes d'œufs dans le bol. L'étape est programmée : 10 minutes - 100°C - vitesse 3
2. Une fois le cycle terminé, mixer à nouveau pour faire refroidir la crème et éliminer les grumeaux.

Chris cuisine, quelque part en Normandie



Passionnée de cuisine, conseillère Guy Demarle depuis juin 2013 en Haute Normandie, j'ai créé ce blog pour partager avec vous ma passion !



L'étape est programmée : 1 minute - vitesse 2

3. Étalez la crème dans un récipient et filmez la surface pour laisser refroidir
4. Remplir ensuite les tartelettes avec cette crème, ajouter les fraises et quelques feuilles de menthe pour la déco

Régalez-vous !!!!