

# Ma tarte aux fraises

<http://www.lafeecreative.com/2022/04/ma-tarte-aux-fraises.html>

Pour 4-6 personnes

## Ingrédients :

500 g Fraises

### **Pâte sablée Pour une tarte de 24 à 26 cm**

250 g Farine

1 pincée Sel

125 g Sucre en poudre

125 g Beurre mou

1 Œuf entier

### **Crème pâtissière**

100 g Sucre en poudre

500 ml Lait demi-écrémé

25 g Farine

1 sachet Sucre vanillé

3 Jaunes d'œufs



## Préparation de la Pâte sablée :

1. Versez dans le **Bol à pâtisserie 2 l**, tous les ingrédients dans l'ordre.
2. Travaillez-les d'abord à la fourchette puis avec la **Spatule silicone** afin de créer une boule. *Attention c'est une pâte très friable !*
3. Filmer et mettre au réfrigérateur pendant 30 min.
4. Sortez votre grille du four et préchauffez-le à 200°C – th 5/6.
5. Reprenez votre pâte et étalez-la sur la **Feuille à pâtisserie** avec le **Rouleau Modulo avec découpoirs** que vous avez rempli d'eau froide pour mieux travailler la pâte.
6. Une fois étalée, posez votre pâte dans la **Tourtière Ultrapro** – *astuce : posez votre moule à l'envers sur la pâte, retournez Feuille et Moule ensemble. Décollez votre pâte et garnissez votre moule.*
7. Piquez le fond sans transpercer la pâte. Placez sur le fond de pâte un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots ou de pois – *ils vont éviter la déformation de la pâte pendant la cuisson. C'est la cuisson à blanc !*
8. Enfournez en surveillant environ 30-35 min.
9. Sortez-la et laissez-la refroidir sur une grille pour qu'elle reste bien croquante.

### Préparation de la crème pâtissière :

1. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, mettez le sucre, le lait puis la farine, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs battus.
2. Mélangez bien au **Fouet mélangeur**, pour obtenir une préparation bien homogène.
3. Posez le couvercle et faites cuire 2 mn 30 à 800 W.
4. N'attendez pas, ouvrez et mélangez bien.
5. Faites cuire à nouveau à couvert pendant 2 mn 30.
6. Remuez à nouveau et laissez reposer avec le couvercle pendant 5 mn. *La sauce épaissie en refroidissant !*
7. Filmmez votre crème au contact avec un film alimentaire et mettez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.

### Montage de la tarte :

1. Sur la **Planche souple**, découpez vos fraises avec le **Couteau d'office** – A vous de choisir la façon dont vous voulez découper et disposer vos fraises. Ici, elles sont coupées en deux et disposées comme une fleur.
2. Déposez votre fond de tarte sur un joli plat.
3. Garnissez-le de crème pâtissière à votre convenance.
4. Disposez vos fraises sur l'ensemble en partant du bord vers le centre.

*A servir bien fraîche en dessert ou pour le goûter. Bon appétit !*



*Agnès et ses Tupperware*