

Gâteaux et Desserts/Tarte aux fraises

Difficulté

1

Note

4/5 (2 votes)



Ingrédients

Ingrédients de la pâte sablée:

- 200g de farine
- 100g de margarine FLEURIAL
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre SKOR
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau froide

Ingrédients de la crème pâtissière :

- 300ml de lait
- 4 à 5 cuillères à soupe de sucre SKOR
- 30g de maïzena
- 2 œufs
- Zeste de citron
- 1 barquette de 200g de fraises

Préparation

- Versez la farine dans un saladier
- Par la suite, ajoutez le sucre , l'œuf puis enfin la margarine
- Avec vos mains, travaillez la pâte petit à petit et si besoin rajoutez de l'eau pour lier le tout
- Faites en sorte que la pâte soit bien compacte et formez en un boule

- Laissez la reposer durant 5 minutes au réfrigérateur

Préparation de la garniture :

- Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre ainsi que le zeste de citron
- Incorporez la maïzena et mélangez bien
- Dans une casserole, versez le lait et laissez le bouillir
- Retirez la casserole du feu et versez le lait sur le mélange d'œufs, sucre et zeste
- Par la suite, remettez le mélange dans la casserole et laissez le mijoter à feu doux jusqu'à épaississement
- Retirez du feu et laissez bien refroidir

Préparation de la tarte :

- Disposez votre pâte dans un moule bien beurré, faites y des petits trous à l'aide d'une fourchette
- Dans un four à 180°(thermostat 6) faites cuire la pâte à blanc
- Une fois votre pâte cuite, sortez la du four et laissez la refroidir
- Versez votre nappage sur le fond de la tarte et étalez le bien
- Disposez vos fraises sur le nappage et dégustez