

# Tarte aux fraises

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 30 min / **Cuisson :** 40 min env.

## Ingrédients pour une tarte de 20 cm :

- ✓ 1 pâte sablée (maison ou pas)

## Pour la crème pâtissière à la vanille :

- ✓ 375 g de lait
- ✓ 3 jaunes d'oeufs
- ✓ 45 g de maïzena
- ✓ 70 g de sucre
- ✓ 1 cuil à soupe d'arôme vanille
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 500 g de fraises pour le montage

## Pour le nappage neutre :

- ✓ 60 g d'eau
- ✓ 65 g de sucre
- ✓ 3 cuil à soupe de jus de citron
- ✓ 2 feuilles de gélatine

## Préparation : *Recettes de Celine*

Versez le lait dans une casserole, ajoutez l'arôme vanille, les graines de vanille et la gousse, et faites chauffer l'ensemble.

Pendant ce temps, dans un saladier, mettre les jaunes d'oeufs et le sucre est bien mélangé.

Fouettez pour blanchir.

Ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau afin d'obtenir une préparation bien homogène.

Lorsque le lait est chaud, enlevez la gousse de vanille, enlevez la casserole du feu et versez 1/3 du lait sur les jaunes d'oeufs et mélangé bien.

Versez le mélange dans la casserole avec le reste de lait et cuire sur le feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Retirez la casserole du feu.

Réservez la crème pâtissière dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et bien mélanger jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.

Votre pâte est prête.

Déposez à même la crème un film étirable (cela évite que la crème croûte) et réservez au frais pour qu'elle refroidisse

Étalez votre pâte sablée et déposez-la sur un cercle ou dans un moule à tarte beurrée  
Foncez-la correctement, puis découpez le surplus de pâte.

Piquez la pâte avec une fourchette et réservez-la 30 min au frais

Déposez un disque de papier cuisson dans le fond de tarte et déposez par-dessus des poids de cuisson (perles céramiques, Riz, haricots secs etc...)

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6) *Recettes de Caline*

Enfournez environ 15 min à 20 min (selon les fours, surveillez), la pâte doit être légèrement dorée.

À la sortie du four, laissez-la tiédir puis retirez les poids et le disque de cuisson et laissez-la refroidir entièrement.

Pendant ce temps, retravaillez la crème pâtissière à l'aide d'un fouet pour qu'elle soit bien lisse.

Versez-la dans une poche à douille et garnissez-en le fond de tarte.  
Lissez bien la crème.

Préparez les fraises : Lavez-les, équeutez-les et coupez-les en deux en essayant de les calibrer afin d'avoir une tarte régulière.  
Une fois les fraises prêtes, passez au montage

Réalisez une première rangée de fraises sur l'extérieur de la tarte en les inclinant légèrement puis réalisez une seconde rangée en changeant de sens et en retournant les fraises, continuez ensuite en reproduisant les mêmes étapes.

Pour finir on nappe la tarte avec le nappage neutre pour la brillance (recette ci dessous)

#### **Préparation du nappage :**

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.  
Dans une casserole verser l'eau, le sucre et le jus de citron, porter à ébullition, puis retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine bien essorée et mélanger.

Laisser totalement refroidir le nappage avant de napper la tarte, il doit être un peu épais.

vous reste plus qu'à déguster

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**