Tarte aux fraises

Recette de la pâte sucrée :

Ingrédients :

- 130g de beurre
- 90g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- 250g de farine

Préparation :

- ✓ Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre et le sel.
- ✓ Ajouter l'œuf entier et mélanger la préparation.
- ✓ Ajouter la farine et tasser la pâte à l'aide des mains.
- ✓ Former une boule.
- ✓ Laisser reposer au frigo.

Recette de la tarte :

Ingrédients :

- des fraises
- ½ litre de lait
- 2 jaunes d'œuf et 1 œuf entier
- 120g de sucre
- 50g de farine
- 2 cuillères à soupe de rhum
- de la vanille

Préparation :

- ✓ Dans une casserole, mettre le lait à bouillir, avec la vanille.
- ✓ Dans un saladier, blanchir le sucre, les jaunes et l'œuf entier jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- ✓ Incorporez la farine petit à petit sans cesser de remuer.
- ✓ Une fois que le lait bout, versez LA MOITIE du lait progressivement dans votre mélange, tout en remuant.
- ✓ Puis versez ce mélange sur le reste de lait dans la casserole. Remettre la casserole à feu moyen, et remuez sans cesse, jusqu'à ce que la crème s'épaississe.
- ✓ Sortez la crème du feu et ajoutez le rhum.
- ✓ Réservez la crème dans un saladier, la filmer et la laisser refroidir.
- ✓ Etalez la pâte sucrée, foncez un moule piquez et mettre à cuire à blanc 20 minutes à 180°
- ✓ Une fois cuite et refroidie, ajoutez la crème pâtissière sur le fond, puis les fraises.