

# Tarte aux fraises

CUISIMAGES

Réf :  
5504

Type :  
Tarte

Préparation :  
35 min  
Repos: 1 H

Cuisson :  
20 min  
A 180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 1 pâte brisée
- 500 ml de lait
- 3 oeufs
- 60 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 500 g de fraises
- 1 cuillère à soupe de confiture de fraise



Préchauffez le four pendant 15 min à 180°C.

### Préparez une crème pâtissière :

Chauffez le lait puis ajoutez la vanille liquide.

Dans un saladier, cassez 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs que vous battez en omelette.

Ajoutez le sucre et battez vivement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Incorporez alors la farine par petite quantité tout en continuant à mélanger.

Versez ensuite le lait bouillant tout doucement en mélangeant constamment.



Reversez la préparation dans une casserole, sur feu doux et remuez à l'aide d'une spatule en bois.

Faites cuire à peu près 3 min jusqu'à la première ébullition.

Laissez refroidir.

Garnissez un plat à tarte avec la pâte brisée, piquez le fond avec une fourchette et enfournez pendant 20 min.



**Préparez un sirop** : chauffez 1 cuillère à soupe de confiture de fraise avec 5 cuillères à soupe d'eau.

Laissez refroidir puis passez au chinois.

Lavez les fraises, ôtez les queues et coupez les en 2.



Une fois tous les ingrédients froids, garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière.

Répartissez les fraises harmonieusement.



Badigeonnez les fruits de sirop à la fraise avec un pinceau.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**

Champagne Rosé

CUISIMAGES