

# TARTE aux FRAISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Facile

Matériel : Papier sulfurisé, moule à charnière (diamètre : 25 cm)

## INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 50 g de poudre d'amandes • 120 g de petits suisses (2x60g) • 40 g de beurre • 100 g de sucre glace • 2 càs de jus de citron • 1 zeste de citron non traité • 1 pincée de sel

Crème pâtissière : 1/2 L de lait • 50 g de farine • 80 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille • 1 càs de rhum (vanillé pour moi)

• 500 g de fraises gariguettes

## RÉALISATION

Réaliser la pâte : Mélanger tous les ingrédients de la pâte au robot pétrisseur et laisser tourner jusqu'à obtenir une boule de pâte. L'étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé, aux dimensions du diamètre du moule + 2 à 3 cm de chaque côté.

Beurrer les parois intérieures verticales du moule à charnière. Ôter le papier sulfurisé du dessus, s'en servir pour chemiser le fond du moule en le plaçant sur le fond et bloqué par le cercle.

Retourner délicatement la pâte dans le moule. Elle est alors posée sur le fond chemisé de papier sulfurisé et contre les parois beurrées.

Bien faire adhérer la pâte aux parois, en laissant le papier sulfurisé restant sur le dessus. Il recouvre maintenant la pâte, et lui permettra de ne pas cuire trop vite.

Réserver au frais.

Réaliser la crème pâtissière : Faire bouillir dans une casserole à fond épais le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Laisser un peu refroidir à couvert.

Fouetter les jaunes, le sucre et le rhum. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet. Verser dessus le lait infusé tiède petit à petit en fouettant. Reverser dans la casserole. Faire chauffer sur feu doux, en fouettant sans cesse jusqu'à épaississement. Verser dans un saladier, et laisser complètement refroidir après avoir posé un papier film au contact sur la crème (pour éviter que ne se forme une peau épaisse sur le dessus).

Préchauffer le four th6, 180°C.

Faire cuire la pâte 20 minutes (en conservant le papier sulfurisé). Démouler délicatement et laisser complètement refroidir sur une grille.

Montage : Passer rapidement les fraises sous l'eau froide puis les équeuter. Les couper en deux.

Poser le fond de pâte sur un plat de service. Verser la crème dessus, et disposer les fraises.