



Tartes

Tarte aux fraises



38 min	20 min	18 min	0	220
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

700 g **Fraise**
1 **Pâte(s) sablée(s)**
500 g **Crème pâtissière**

Étape 1

Cuisson à blanc de la pâte sablée

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.6-7).
- 2 Dérouler la pâte sablée.
- 3 Disposer le papier sulfurisé avec la pâte sablée dans le moule à tarte.
- 4 Presser les bords avec les doigts pour faire tenir la pâte, ôter l'excédent de pâte à l'aide d'un ciseau ou d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 Piquer la pâte sablée avec une fourchette, la recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé. Remplir le moule de haricots secs.
- 6 Recouvrir une pâte avec des haricots secs, du riz ou des billes en céramique, permet de l'empêcher de gonfler pendant la cuisson.
- 7 Enfourner pendant 15 minutes.
- 8 Ôter le papier sulfurisé et les haricots secs, puis remettre au four pendant 3 minutes.
- 9 Cela va bien sécher la pâte.
- 10 Laisser refroidir.

Étape 2

Dressage

- 1 Lorsque la pâte est froide, verser la crème pâtissière dessus.
- 2 Pour un fond de tarte comme celui-ci, ne pas hésiter à réaliser une crème pâtissière rapide avec une préparation en poudre prête à l'emploi disponible au rayon pâtisserie des supermarchés.
- 3 Laver et équeuter les fraises. Les sécher avec du papier absorbant et les couper en 2.
- 4 Les placer artistiquement sur la crème pâtissière, réserver au frais jusqu'à la dégustation.