

Ingrediënten

- 1 Pâte sablée
- 6 Oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 0,5 litre de lait
- 1 Gousse de vanille
- 500 g de fraises
- Feuilles de menthe
- Sucre glace



Recept

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
 - 2 Etalez la **pâte sablée** dans un moule beurrez, placez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et versez les billes de cuisson (ou les légumes secs).
 - 3 Enfournez 30 min. Réservez après cuisson
 - 4 Dans une casserole, versez le lait et la gousse de vanille fendue et grattée, portez à ébullition.
 - 5 Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, ajoutez la farine et mélangez.
 - 6 Ôtez la gousse de **vanille** et versez le lait bouillant en mince filet sur la préparation oeufs, sucre, farine.
 - 7 Mélangez jusqu'à obtention d'une crème homogène.
 - 8 Reversez la préparation dans la casserole et faites épaissir à feu doux.
 - 9 Versez la **crème pâtissière** sur le fond de tarte, filmez au contact et placez au frais minimum 2h.
 - 10 Lavez, équeutez et coupez les fraises en lamelles.
 - 11 Démoulez la tarte sur un plat de service et garnissez de **fraises** en commençant par le bord.
 - 12 Décorez de quelques feuilles de menthe fraîche et saupoudrez de sucre glace
- Vous pouvez décorez votre tarte avec quelques feuilles de menthe cristallisées, rien de plus simple pour un joli effet givré.
- Trempez rapidement vos feuilles de menthe dans du blanc d'oeuf battu puis dans du sucre en poudre et laissez sécher 2h à température ambiante.

Bron

Cuisine actuelle

<http://www.cuisineactuelle.fr/videos/recettes-en-video/ma-fabuleuse-tarte-aux-fraises>

Info

Gemaakt met kruimeldeeg, 25 min was zeker genoeg voor het blindbakken

Deeg bedekt met cacao poeder en bloedsuiker, maar had geen toegevoegde waarde, integendeel

3 grote eetlepels opgeklopte slagroom + 2 el bloedsuiker bij de vanille crème gedaan

Fotos