

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