

TARTE AUX FRAISES



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Pâte brisée sucrée
- 300g Fraises
- 500g Lait
- 50g farine
- 2 Oeufs
- 2 Jaunes d'oeufs
- 10g Sucre vanillé Thermomix®
- 70g Sucre en poudre

Préparation:

- Pâte brisée sucrée : Vous trouvez la recette dans la rubrique des basics
- Crème pâtissière : Mettre le lait, la farine, les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et le sucre dans le bol cuire 7 min / 90° / vitesse 4.
- Mixer 5 sec / vitesse 9.
- Transvaser la crème dans un récipient placer un film alimentaire et réserver.
- Faire le fond de tarte: Former un fond de tarte avec la pâte brisée sucrée et la placer dans un plat à tarte. Placer un film de cuisson sur la pâte et des billes ou haricots secs pour que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson. Enfourner 20 minutes à 180°
- Laisser refroidir
- Une fois la crème et la pâte froide: Couper les fraises comme vous le souhaitez pour la décoration de votre tarte.
- Placer la crème sur votre tarte lisser le dessus puis placer vos fraises.