

Tarte fraise & vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 75g de sucre
- 75g de beurre pomade
- 100g de farine
- 5g de levure
- 150g de crème liquide
- 200g de lait
- 65g de sucre
- 40g de maïzena
- 35g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Et oui, encore des fraises ;-) Cette fois-ci dans une recette très très simple mais délicieuse, qui fera un dessert parfait pour toutes les occasions !
2. Un sablé breton, une crème pâtissière bien vanillée et des fraises et voilà, votre tarte est prête à être dégustée !
3. Ajoutez ensuite le beurre, puis quand le mélange est homogène, incorporez la farine et la levure tamisées.
4. Quand la pâte est homogène, étalez-la sur 0,5cm entre deux feuilles de papier sulfurisé puis placez-la au frais quelques heures.
5. Après le repos au frais, détaillez le sablé avec votre cercle, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 à 20 minutes.
6. Faites chauffer le lait et la crème avec les grains de vanille et la gousse grattée et laissez infuser le temps voulu (minimum une demi-heure).
7. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
8. Faites chauffer à nouveau le lait chaud, filtrez-le puis versez-le sur les œufs en fouettant bien.
9. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
10. Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux et remuez bien, puis débarrassez la crème dans un plat.
11. Filmez-la au contact et réservez au réfrigérateur.
12. Montage : QS de fraises (une douzaine, en fonction de leur taille si vous voulez les disposer comme moi) Je vous conseille de faire le montage le plus tard possible pour éviter de conserver le sablé breton au réfrigérateur, ça a tendance à le ramollir.
13. Vous pouvez tout de même préparer les fraises en avance, du coup le montage final est très rapide à réaliser.
14. Pochez la crème pâtissière refroidie sur le sablé breton.
15. Découpez les fraises en deux, puis en fines tranches avant de les enrouler sur elles-mêmes (voir les photos ci-dessous).