

# TARTE AUX FRAISES

Juin 2002 (Révisé en avril 2019)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 500 g de fraises parfumées (Mara des bois)
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 4 cuillers à soupe de gelée de fraises (ou framboises)

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet, Casserole, Grenailles ou cailloux

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,30 € (soit 1,05 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier sulfurisé et étaler des petits cailloux ou de la grenaille. Enfourner et cuire à blanc pendant 30 minutes; surveiller la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte, ajouter le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, ôter le papier sulfurisé et le lest de la cuisson à blanc, verser la crème et remettre au four, thermostat 6, durant 15 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir. Repartir les fraises sur toute la surface de la crème. Faire fondre à feu doux dans une casserole la gelée de fruits, verser sur les fraises uniformément. Laisser refroidir au réfrigérateur. Sortir de ce dernier 15 minutes avant de consommer.

## Boisson :

Un bordeaux moelleux servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.