Tarte aux fraises

Pâte sablée : 250 g de farine T55, 125 g de beurre, 80 g de sucre, 1 œuf et 1 pincée de sel.
Crème pâtissière : ½ litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 60 g de farin , Vanille et une pincée de sel… nappage : Deux cuillères de confiture !
Garniture : 250 g de fraise.
Ustensiles : un moule à tarte, un rouleau à pâtisserie, une casserole et un pinceau.

Préparation :

Préparer la pâte sablée. Mettre la farine, le beurre, le sucre, l'œuf et la pincée de sel dans un saladier puis mélanger le tout.

Laisser reposer la pâte 20 min ….

Préparer la crème pâtissière. Faire bouillir le lait . Battre les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la farine. Verser dessus le lait chaud. Remettre à feu doux pour faire épaissir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min. Arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements.

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné au rouleau à pâtisserie.

Garnir le moule à tarte. Cuire la pâte 15 min à 180°.

Laver les Fraises (sans en manger bien sûr !!)

Etaler la crème pâtissière et napper de fraises dessus.

Pour le nappage, dans une casserole, mélanger les deux cuillères de confiture avec une cuillère d'eau. Faire briller la tarte en passant ce nappage au pinceau sur les fruits.

DEGUSTER !!!!!!