TARTE AUX FRAISES

RECETTE DE LA TARTE AUX FRAISES :

Profitez de l'arrivée des beaux jours pour réaliser une belle **tarte aux fraises** avec votre **enfant**.

Peu d'enfants n'aiment pas la **tarte aux fraises**, profitez-en pour préparer un dessert qui mettra en valeur le fruit du printemps et de l'été : la **fraise**. Les fraises restant crues, on retrouve leur bon goût en dégustant cette belle **tarte aux fraises**.

LES INGRÉDIENTS DE LA TARTE AUX FRAISES :

Les ingédients pour la pâte à tarte :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 90 g de sucre
- 1 oeuf

Les ingrédients pour la crème patissière :
- 30 g de maïzena
- 80 g de sucre
- 35 cl de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 35 g de beurre mou
- 1 gousse de vanille
- 4 c à soupe de confiture ou gelée de fraises ou fruits rouges

Sans oublier : 400 à 500 g de fraises

PRÉPARATION DE LA PÂTE POUR LA TARTE AUX FRAISES

1. Verser la farine et le sucre sur le plan de travail
2. Ajouter le beurre mou coupé en morceau
3. Malaxer la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte granuleuse
4. Faire un puit au centre de la pâte
5. Casser l'oeuf au centre du puits
6. Mélanger la pâte avec les mains
7. Malaxer la pâte entre les mains et le plan de travail. Frapper la pâte contre le plan de travail pour obtenir une pâte souple et homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau si elle est trop collante ajouter un peu de farine

8. Rouler la pâte en boule
9. Fariner le plan de travail
10. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie
11. Plier la pâte en 4 puis la mettre dans le moule beurré
12. Poser une feuille de papier d'aluminium sur le dessus de la pâte. Ajouter du galets ou des légumes secs pour faire poids sur la feuille
13. Mettre la pâte à cuire à 200°C dans un four préchauffé.
14. Sortir la pâte lorsqu'elle est cuite.

PRÉPARATION DE LA PÂTE PÂTISSIÈRE POUR LA GARNITURE DE LA TARTE AUX FRAISES

1. Verser la maïzena et 40 g de sucre dans une casserole
2. Ajouter le lait en tournant
3. Ouvrir la gousse de vanille en deux, récupérer les graines. Ajouter la vanille au mélange et faire chauffer et bouillir tout en fouettant le mélange. Puis réserver et laisser refroidir
4. Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs
5. Mettre les jaunes dans un grand bol avec 40 g de sucre en poudre. Fouetter le mélange 3 minutes
6. Verser le mélange à base de lait dans les jaunes et le sucre sans cesser de fouetter
7. Remettre le mélange à cuire à feu doux jusqu'à l'ébullition sans cesser de fouetter
8. Placer la casserole dans un saladier remplis d'eau glacée et de glaçons et laisser tiédir la crème.
9. Ajouter le beurre coupé en morceaux tout en fouettant.

ASSEMBLAGE DE LA TARTE AUX FRAISES

1. Verser la crème pâtissière dans le fond de tarte
2. Équeuter les fraises et faisant une coupe horizontale
3. Poser les fraises dans le fond de tarte
4. Faire chauffer 4 c à soupe de confiture et la répartir sur les fraises
5. La **tarte aux fraises** est terminée, il faut vite la déguster car la crème pâtissière et les fraises ne se gardent que 12 heures.