

PAR GEORGETTE OPPLIGUER

LA TARTE AUX FRAISES

Ingredients

(Pour 8 personnes)

Crème pâtissière

250 g de lait

½ gousse de vanille

25 g de jaune d'oeuf

37 q de sucre

25 g de poudre à crème

Sablé breton

50 g de jaunes d'oeufs

110 g de sucre

110 g de beurre

185 g de farine

8 g de levure

Crème mousseline

300 g de crème pâtissière

75 g de beurre

Montage

700 g de fraises

100 g de nappage

50 g de pistaches hachées

Preparation:

Pour la crème pâtissière

- 1. Faire bouillir le lait avec la vanille.
- 2. Blanchir le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter la poudre à crème.
- 3. Verser 1/3 du lait sur la préparation sucre-jaune d'oeuf-poudre à crème et mélanger. Remettre sur le feu et porter à ébullition.

Pour le sablé breton

- 1. Blanchir le jaune d'oeuf et le sucre.
- 2. Ajouter le beurre pommade. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3. Incorporer les poudres et laisser refroidir au frais.
- 4. Étaler la pâte à la dimension voulue.
- 5. Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Pour la crème mousseline

1. Mélanger la crème pâtissière et le beurre pommade.

Pour le montage

- 1. Tailler les fraises en 2.
- 2. Étaler la crème mousseline sur le sablé et dresser les fraises harmonieusement sur la crème.
- 3. Ajouter le nappage et décorer selon votre envie avec des pistaches hachées par exemple.