

# 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 g 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.

