

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.

