

TARTE SABLE BRETON AUX FRAISES

Ingrédients:

POUR LE SABLÉE BRETON

60 gr de jaunes d'œufs

140 gr de sucre semoule

150 gr de beurre

3 gr de sel

200 gr de farine

15 gr de levure chimique

POUR LA CRÈME PATISSIERE

250 gr de lait

100 gr de sucre semoule

20 gr de maïzena

2 œufs

GARNITURE

300 gr de fraises

Préparation:

POUR LE SABLÉE BRETON

- 1. Préchauffer le four à 180°C .**
- 2. Tamiser la levure chimique et la farine ensemble .**
- 3. Mousser au batteur à la feuille jaunes et sucres .**
- 4. Incorporer le beurre pommade et le sel .**
- 5. Incorporer la farine et la levure chimique .**
- 6. Beurrer un cercle à entremets et dresser à l'aide d'une douille unie , une spirale régulière et tout autour une épaisseur régulière pour faire la bordure .**
- 7. Cuire à 180°C pendant 20 minutes .**

POUR LA CRÈME PATISSIERE

- 1. Mettre le lait à bouillir .**

- 2. Mélanger dans un cul de poule , le sucre semoule , le maïzena et le l'œuf . Mélanger 1/3 du lait avec la préparation , puis remettre le tout dans la casserole . Mélanger avec un fouet et attendre que la crème épaississe .**
- 3. Quand la crème à épaissis la mettre au froid .**

MONTAGE

Mettre de la crème pâtissière sur la tarte et disposer des fraises sur le dessus . Juste avant de servir , mettez un peu de sucre glace .