

TARTE SABLE BRETON AUX FRAISES

Ingédients:

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. Incorporez le beurre pommade et le sel .
5. Incorporez 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 .