

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

« Les Bons petits plats de Francette »

Tarte aux Fraises Crème au Citron

Préparation : 40min, Repos : 2h, Cuisson : 30min, Pour : 4 personnes

Il vous faut :

Pour la pâte : 2 jaunes d'œuf, 80g de sucre, 100g de beurre demi-sel mou, 125g de farine tamisée, 5g de levure chimique.

Pour la crème : le jus et le zeste finement râpé d'1 citron bio, 25g de sucre, 1 œuf, 1 cuillère à café de Maïzena, 30g de beurre, 200g de fraises, quelques feuilles de menthe.

Ustensiles : Film alimentaire pour cuisson, 1 cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre.

Préparer la pâte. Mélangez la farine avec la levure. A l'aide d'un batteur, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis incorporez le beurre et le mélange farine levure. Formez une boule puis enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au moins 2h au frais.

Préparez la crème. Mélangez dans une casserole le sucre avec le jus et le zeste du citron, la maïzena et l'œuf. Faites cuire cette préparation à feu très doux (elle ne doit pas bouillir) jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu ajoutez le beurre. Mélangez et mixer 2min. Débarrassez le mélange dans un bol et couvrez d'un film alimentaire au contact de la crème. Mettez le bol au congélateur 10min, puis au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 160°C. Etalez la pâte sur un papier cuisson, sur 54mm d'épaisseur et coupez-la à l'aide d'un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre. Faites cuire la pâte dans son cercle sur le papier cuisson pendant 20min : la pâte doit être dorée.

Laissez-la refroidir avec le cercle.

Démoulez le fond de la tarte et étalez la crème au citron dessus.

Coupez les fraises en deux dans le sens de la longueur et disposez-les harmonieusement sur la crème. Décorez de quelques feuilles de menthe.