

PAR GEORGETTE OPPLIGUER

# 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. Batta 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.

