**Tarte aux fraises**



**Ingrédients** :

*Pâte brisée* :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 25 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- eau

*Crème pâtissière* :

- 40 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 15 g de maïzena
- 1 gousse de vanille

*Garniture* :

- 500 g de fraises
- 50 g de myrtilles

**Recette** :

Préparez la pâte brisée : Creusez une fontaine dans le mélange farine-sucre-sel. Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Pétrissez la pâte du bout des doigts et ajoutez un peu d'eau pour obtenir une pâte souple.
Roulez-la en boule, et laissez-là reposer 30 mn.

Préparez ensuite la crème pâtissière : Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez les graines. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille.
Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez bien le tout. Ajoutez la maïzena et fouettez à nouveau.
Filtrez le lait. Versez le petit à petit le lait dans le saladier. Reversez la préparation dans une casserole, et faites chauffer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Versez la crème dans un bol, et recouvrez-la de film alimentaire, en le collant bien contre la crème. Comme ça, il ne se formera pas de petite pellicule par-dessus. Laissez refroidir.

Cuisson : Étalez la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé. Disposez une nouvelle feuille de papier sulfurisé sur la tarte et déposez des légumes secs. Enfournez la tarte dans le four à 180° et laissez-la cuire à blanc pendant 25 mn. Elle doit être bien dorée. Retirez les légumes secs et la feuille de papier sulfurisé.

Montage : Déposez la tarte sur le plat de service. Étalez la crème pâtissière sur le fond de tarte. Disposez les fraises préalablement rincées et coupées en 2 sur la tarte. Disposez quelques myrtilles.

Cette tarte se consomme dans les 2 jours maximum, car les fraises se conservent très mal.

***http://www.evacuisine.fr/***