

Tartelette aux fraises

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

250g de fraises Label Rouge

Pour la pâte sucrée

180 g de farine

100 g de beurre mou

50 g de sucre glace

1 oeuf

Pour la crème pâtissière

300 ml de lait

20 g de fécule de maïs

30 g de sucre en poudre

3 jaunes d'oeufs

1/2 citron vert

Extrait de vanille

Préparation :

Préchauffer le four à 175°C

Pour préparer la pâte sucrée :

Mélanger la farine, le sucre.

Ajouter le beurre ramolli et l'œuf.

Pétrir le mélange à la main ou à l'aide d'un robot jusqu'à ce qu'il devienne sableux.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Former une boule avec la pâte, puis l'étaler sur une feuille de papier cuisson.

Laisser reposer à plat et au frais de préférence.

Pour la crème pâtissière :

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la fécule de maïs en deux fois et fouetter jusqu'à obtenir une texture homogène.

Ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille.

Dans une casserole, chauffer le lait et l'extrait de vanille jusqu'à ébullition.

Verser une louche de lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant délicatement.

Verser le mélange dans la casserole et cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Montage des tartelettes :

Beurrer et fariner les moules à tartelettes.

Découper des cercles dans la pâte sucrée et les placer dans les moules.

Cuire pendant 20 minutes.

Laisser refroidir, puis laver et couper les fraises en deux.

Déposer une couche de crème pâtissière sur les fonds de tartelettes.

Disposer les demi-fraises sur la crème.

Ajouter des zestes de citron vert pour décorer.