

Préparation

recette pour 6 personnes
préparation 25 mn
cuisson environ 20 mn

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre
Piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc environ 20 mn, laissez refroidir 1/4 d'heure à l'air libre.
Pour éviter que le fond de tarte ne gonfle pas en cuisant, garnir la pâte d'un papier sulfurisé puis le remplir de légumes secs.
Préparez la crème pâtissière "Alsa"
Portez à ébullition 1/2 litre de lait dans une casserole.
Lorsque le lait bout fortement, retirez la casserole du feu.
Afin que la crème épaississe, il est indispensable que le lait soit bouillant lorsque vous versez le contenu du sachet.
Versez immédiatement le contenu du sachet dans le lait bouillant, et remuez à l'aide, d'un fouet à main pour obtenir une crème lisse et épaisse.
Laissez refroidir la crème jusqu'à complet refroidissement.
Remuez-la 3 ou 4 fois pour éviter la formation de peau.
Garnissez votre fond de tarte de crème pâtissière froide.
Disposez les fraises sur la crème (coupées les en 2 selon la grosseur).

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Un avant goût de l'été
Recette simple à préparer, rapide, profitez-en la saison des fraises est de courte durée, comme dit Monsieur Coffe, et c'est tellement bon.

Ajouter un commentaire

