



6 personnes



20 minutes



30 minutes

- 1 pâte sablée
- 6 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 500 g de fraises
- feuilles de menthe
- sucre glace

Tarte aux fraises

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte dans votre moule à tarte. Placez une feuille de papier sulfurisé par-dessus et versez des billes de cuisson. Enfournez 30 minutes.

Dans une casserole, versez le lait, et la gousse de vanille fendue en 2 et portez à ébullition. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, ajoutez la farine et mélangez. Retirez la gousse de vanille et versez la lait chaud sur la préparation d'oeufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Versez la préparation dans la casserole et faites épaissir sur feu doux. Versez la crème pâtissière sur le fond de tarte, filmez au contact et placez 2h au frais.

Lavez et équeutez les fraises puis coupez-les en lamelles. Garnissez la tarte avec les fraises en commençant par le bord.

Décorez de feuilles de menthe ou de sucre glace.