



Tarte aux Fraises

Ingrédients :

Pour la génoise :	
Œufs	4
Sucre	120 gr
Farine	120 gr
Crème pâtissière :	
Lait	50 cl
Vanille liquide	QS
Jaune d'œufs	4
Sucre en poudre	150 gr
Maïzena	50 gr
Fraises	350 gr
Nappage pour tarte	1 sachet

1. Préchauffer le four à 175 / 180 °C et préparer un bain marie. Beurrer et fariner un moule à fond de tarte .
2. Mettre les œufs dans un saladier avec le sucre puis fouetter et placer le saladier sur le bain marie éteint afin de faire tiédir les œufs à 38 °C/ 40 °C
3. Retirer du bain marie et fouetter au robot jusqu'au ruban.
4. Mettre à cuire 20 minutes.
5. Préparer la pâtissière : Mettre le lait à bouillir avec 1 c à soupe de vanille liquide.
6. Pendant ce temps , blanchir les jaunes avec le sucre et y incorporer la maïzena.
7. Verser sur les jaunes le lait bouillant et remettre sur feu doux jusqu'à' à épaississement. Tenir l'ébullition au moins 1 min 30.
8. Débarrasser dans un plat à gratin et filmer à contact. Laisser refroidir avant de mettre la crème au réfrigérateur.
9. Démouler sur grille le gâteau et laver , équeuter puis couper en 2 les fraises.
10. Une fois la crème pâtissière refroidie , la fouetter pour la rendre onctueuse et garnir le fond de la tarte. Puis déposer dessus les fraises et napper .
11. Mettre au frais .

Bonne dégustation