



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE AUX FRAISES

INGREDIENTS:

Pâte Sucrée

400 g de Crème Légère

500 g de Fraises

Confiture de Fraises ou Nappage

METHODE :

La tarte aux Fraises est appréciée de tous. Il est bien rare de connaître quelqu'un qui refuse un tel délice !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être " cuit à blanc "

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lorsque le fond de tarte est cuit, et refroidi, étalez la crème Légère dessus de manière régulière à l'aide d'une cuillère.

Lavez les fraises (voir rubrique « Conseils »), puis ôtez la queue. Ensuite coupez les fraises en deux dans le sens de la longueur, puis commencez par faire un premier cercle sur le tour extérieur de la tarte, en déposant une rangée de fraises, face coupée sur la crème, en les faisant chevaucher légèrement. Complétez la surface non garnie, soit en continuant de disposer les fraises de la même manière, soit en les mettant face coupée vers le haut, afin de créer un effet différent.

Au final, pour napper la tarte, soit vous utilisez du nappage que vous faites fondre, soit vous prenez de la confiture de fraises, que vous faites chauffer en ajoutant 30 % d'eau, et que vous remuez régulièrement.

Lorsque la confiture est bien fondue (elle ne doit pas bouillir), nappez le dessus de votre tarte à l'aide d'un pinceau.

L'aspect brillant sur des fraises bien rouges est du plus bel effet, et maintenant « Bon Appétit ! »