

TARTELETTE CREME CHIBOUST AUX FRAISES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte :

- 200 g de farine tamisée
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de beurre ramolli + 20 g pour le moule • 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre
- 2 cuil. à soupe de lait
- 1 pincée de sel
-

Pour la garniture :

- 500 g de fraises.

Pour la crème :

- 1 feuille de gélatine
- 50 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- 2 cl de liqueur de fraise

Etapas de préparation

1. Confectionnez la pâte en mélangeant du bout des doigts tous les ingrédients dans une terrine. Façonnez en boule, puis enveloppez-la dans un linge et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C). Beurrez un moule à tarte. Etalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et tapissez-en le moule. Piquez à la fourchette, couvrez de papier sulfurisé et garnissez de légumes secs.
3. Cuisez 15 min au four, puis ôtez le papier et le lestage et prolongez la cuisson de 5 min. Laissez refroidir.
4. Trempez la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Faites bouillir le lait. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez la Maïzena, mélangez au lait. Versez en casserole, portez à ébullition, puis ôtez du feu.
5. Faites tiédir la liqueur de fraise, mettez-y à fondre la gélatine égouttée et incorporez à la préparation à la crème. Montez les blancs en neige ferme et versez-les dans la crème en mélangeant à la spatule en bois. Versez dans le fond de tarte, lissez et laissez refroidir.
6. Lavez, équeutez les fraises, taillez-les en lamelles. Disposez-les en corolle sur la tarte. Placez au frais jusqu'au service.

