

les recettes d'Alice

Tartelettes aux fraises à la crème de framboise



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée
2 jaunes d'œuf
350 gr de fraises
30 gr de farine
100 gr de framboises

80 gr de sucre
25 cl de lait
sucre glace

Matériel nécessaire

Haricots en céramique

1 moule à tarte

Préparation et réalisation

- 1- Repartir la pâte dans le moule à tarte, déposer un papier sulfurisé sur la pâte puis les haricots. Cuire 15 min à 180°.
- 2- Faire chauffer le lait dans une casserole, fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter la farine, mélanger. Verser le lait chaud sur la préparation et cuire ensuite sur le feu 3 min. Mettre à refroidir.
- 3- Mixer les framboises et les ajouter à la crème refroidie, puis garnir le fond de tarte de cette crème. Couper les fraises en deux ou en quatre et les répartir harmonieusement sur la tarte.
- 4- Saupoudrer de sucre glace et servir.

Conseils et astuces

Alice Délice

