

Fête des Pères

Tarte aux fraises à l'ancienne

Préparation : 40 minutes

Repos : pâte : 2 h ; tarte : 1 h

Cuisson : 35 mn (th. 6 - 220°C)

Pour 6 personnes : 750 g de fraises mûres, parfumées et petites; 90 g de sucre en poudre

La pâte brisée : 150 g de farine; 80g de beurre ; 1 c. à soupe de sucre en poudre ; 1/2 c. à café de sel fin ; 3/4 de verre d'eau environ.

La garniture : 2 dl de crème fraîche; 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre; 1 sachet de sucre vanillé ; 2 oeufs

➤ Préparez la pâte 2 h à l'avance en mélangeant du bout des doigts tous les ingrédients. Formez-en une boule et mettez au frais. Etalez la pâte sur 3 ou 4 mm d'épaisseur et foncez-en un moule bien beurré de 26 cm de diamètre. Piquez le fond badigeonné d'un peu de blanc d'oeuf prélevé sur la garniture avec les dents du fourchette.



➤ Préparez la garniture en travaillant les oeufs avec le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche.

➤ Versez le tout en une mince couche sur la pâte crue. Faites cuire à four modéré. Démoulez et laissez tiédir.

➤ Pendant la cuisson, lavez, équeutez et séchez les fraises. Mettez-les dans une jatte avec le sucre et laissez macérer 1 h.

➤ Lorsque la tarte est presque froide, versez les fraises et leur jus sur la pâte en serrant bien. Laissez reposer un peu pour que le jus des fraises parfume la crème et servez.