

## Tarte à aux fraises

### Pour un moule de 22cm :

#### Pâte sucrée : (recette Claire Hetzler)

105g de farine T55  
35g de sucre glace  
76g de beurre en petits morceaux  
21g d'œuf  
1 pincée de fleur de sel

Mélangez ensemble la farine, le sucre, le sel et sablez avec le beurre. Vous devez vraiment obtenir du sable. Ajoutez l'œuf et malaxez jusqu'à pouvoir former une boule. Ca va prendre un peu de temps mais surtout ne rajoutez pas de liquide. Enveloppez dans un film alimentaire et laissez deux heures au frais.

Au bout de ce temps, étalez la pâte sur un plan fariné et foncez votre cercle. Faites cuire environ 20 minutes à 160°. La pâte doit être légèrement dorée.

#### Marmelade à la fraise :

100g de fraises  
40g d'eau  
½ jus de citron jaune  
20g de sucre  
5g de vitpris

Coupez les fraises et mettez les dans une casserole avec l'eau et le jus de citron. Portez à ébullition. Mélangez le sucre et le vitpris et ajoutez au mélange précédent. Laissez réduire à feu moyen environ 15 minutes.

#### Crème pâtissière à la vanille :

75g d'œuf  
75g de sucre  
40g de maïzena  
500g de lait  
1 gousse de vanille grattée

Faites blanchir les œufs et le sucre. Ajoutez la maïzena. Faites bouillir le lait avec la vanille. Versez petit à petit sur le mélange oeuf-sucre. Remettez dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen. Versez la crème dans un saladier et filmez au contact. Laissez refroidir.

**Finition et montage :**

500g de fraises

Nappage neutre

zestes de citron vert (facultatif)

Recouvrez le fond de tarte cuit de marmelade de fraise. Pochez par dessus la crème pâtissière à l'aide d'une douille lisse. Coupez les fraises en deux et piquez les dans la crème. Passez un peu de nappage neutre au pinceau dessus. Zestez un peu de citron vert et réservez au frais.