Tartelette sablée aux fraises

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	45 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 palets breton pur beurre
- 500 g de fraises
- 400 g de lait
- 50 g de jaune d'œuf
- 80 g de sucre
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille

LA RECETTE

Palet breton pur beurre

1. Passez les palets bretons au four 4 minutes à 160°C afin de leur donner une parfaire croustillance.
2. Laisser refroidir.

Crème pâtissière

1. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine.
2. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Incorporer le mélange sucre-œufs-farine.
3. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire 2 minutes à feu doux.
4. Débarrasser la crème pâtissière et la faire refroidir.

5. Affiner la crème en la fouettant avec le beurre pommade.
6. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème pâtissière sur les palets.
2. Garnir harmonieusement avec les fraises.
3. Décorer de feuilles de basilic.
