



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 parfaite 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.
-