



Tarte aux fraises

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 18/05/2016 |

Tarte aux fraises et gelée de groseille.



Ingrédients :

- 350g de pâte sucrée
- 100g de gelée de groseille
- 400g de lait
- 45g de maïzena
- 120g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 500g de fraises
- 1 gousse de vanille

Réalisation:

Réalisation: Foncer et cuire à blanc le fond de tarte de 20cm Ø. Réalisation de la crème pâtissière: Mettre à bouillir le lait et la gousse de vanille, blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la maïzena, bien mélanger la préparation. Dès l'ébullition du lait verser sur le mélange et cuire dans la casserole feu doux jusqu'à ébullition. (*Info : ne par oublier avant de mettre à cuire la crème d'ôter la gousse de vanille*).

En fin de cuisson de la crème, la débarrasser dans un saladier et la refroidir au réfrigérateur tout en fouettant de temps en temps. Après refroidissement, verser la crème pâtissière dans le fond de tarte cuit. Disposer les fraises une fois lavées, égouttées et coupées en deux. Pour terminer faire chauffer la gelée de groseille pour la dissoudre et napper les fraises.



Recette de www.vision-plaisir.fr

(Astuces : pour que les fraises ne changent pas de couleur après le nappage , il faut que celui-ci soit liquide et a peine tiède, cela évite de cuire les fraises très sensibles à la chaleur). Ensuite il vous reste à la déguster avec un peu de chantilly. Miam !

