



Tarte Aux Fraises

Çilekli Tart



2 tasses de farine
½ paquet de margarine (125 g.)
1 œuf
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'eau froide
1,5 tasses à thé de sucre en poudre
Pour la crème;
3 tasses de lait
1,5 tasse à thé de sucre granulé
1,5 à soupe de farine
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 paquet de vanille
Pour la surface;
½ kg. De fraises

- # Versez 1 tasse de farine sur la planche de pâte. Mettez de la margarine solide sur la farine. Hachez finement la margarine sur la farine.
- # Donnez une forme de piscine puis rajoutez un œuf, du sel, du sucre poudre et de la farine petit à petit. Rajoutez de l'eau froid et pétrissez pour obtenir une pâte proche du solide.
- # Enveloppez la pâte dans un sac plastique. Laissez attendre au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Saupoudrez de la farine sur la pâte puis ouvrez la pâte à la taille du plat de la tarte.
- # Placez la pâte dans le plat de la tarte. Faites des trous dans la partie du fond avec une fourchette.
- # Laissez cuire la pâte de la tarte au four préchauffé à 180 degrés.
- # Préparez la crème pendant ce temps ; Mettez du fécule de maïs et du sucre dans le lait froid. Mélangez puis laissez cuire au four. Rajoutez de la vanille, mélangez puis laissez refroidir.
- # Sortez la pâte du plat puis rajoutez le mélange au-dessus.
- # Rajoutez les fraises lavés sur la crème, puis laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

N-B; Si vous corrigez les côtés pendant le placement au plat, la pâte ne pourra pas se tenir et il deviendra mou pendant la cuisson, puis il coulera.