

Tarte aux fraises



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.070	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.040	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.002	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.200	Laisser reposer au froid.
Lait	0.125	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaunes d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.030	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.013	Incorporer la poudre à crème.
		Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
		Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Fraises	0.400	<u>Montage de la tarte</u>
Menthe	5/6 feuilles	Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée.
Nappage blond	0.150	Piquer.
		Mettre au froid.
		Cuire à four chaud
		Garnir un fond de crème pâtissière.
		Déposer les fraises.
		Napper
		Saupoudrer de feuilles de menthe hachées