

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Tarte aux fraises

Recette Thermomix



Préparer d'abord la pâte sablée

250 g de farine + 130 g de beurre + 1 pincée de sel + 1 gobelet 1/2 de sucre glace + 1/4 de gobelet + 2 jaunes d'oeufs.

C'est la recette du livre du TM21 et je rajoute un peu de poudre d'amande....

Etaler la pâte au fond de votre moule à tarte beurré, piquer avec une fourchette (afin d'éviter des boursouflures)
et cuire la pâte à blanc environ 15 à 20 min à 180°C.

Pendant ce temps...

préparer la crème pâtissière à la vanille, toujours dans le TM

(ou dans votre casserole, en arrêtant dès les premiers bouillons)

500 g de lait
50 g de farine
2 oeufs entiers + 2 jaunes
10 g de sucre vanillé (j'ai mis un chouya d'extrait de vanille liquide)
70 g de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 min à 90° VIT 4**

A l'arrêt de la minuterie, **mixer 5 sec VIT 9.**

Si la crème est un peu liquide, ajouter 2 min de chauffe à 90° et si elle n'épaissit toujours pas, ajouter 2 min de cuisson à 90°.

Sortir la tarte du four, la laisser refroidir. Napper la pâte sablée de la crème pâtissière encore chaude sinon elle ne s'étalera pas uniformément, avec une spatule.

Laisser complètement refroidir.

Couper les fraises et en garnir votre plat. Vous pouvez napper les fraises d'un sirop de sucre, décorer de chantilly,

d'amandes effilées ou de feuilles de menthe par exemples et.....régalez-vous !!!