

Tarte aux fraises et pistache



Avec ces quantités, j'ai pu réaliser 6 tartelettes, et une tarte rectangulaire (25 x10 env.)

La pâte sablée :

- ✕ 250 gr de farine
- ✕ 125 gr de beurre mou
- ✕ 1 pincée de sel
- ✕ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✕ 1 œuf battu
- ✕ 1 peu d'eau

Mettre la farine et le beurre mou dans la cuve du robot.

Le mettre en route et faire tourner jusqu'à ce que le mélange devienne sableux et homogène. Rajouter le sel et le sucre et refaire tourner.

Tout en le laissant toujours en route, rajouter l'œuf battu, et si vous le souhaitez un goutte d'eau. Votre pâte est prête. Laissez- la en boule de côté pendant que vous préparerez la crème.

Pour **la crème pâtissière**, c'est la recette de l'année dernière mais j'ai tout divisé par 2 car ça faisait beaucoup :

- ✕ 500 ml de lait
- ✕ 50 gr de farine
- ✕ 100 gr de sucre
- ✕ 2 jaunes d'œuf
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé

Commencez par mélanger les jaunes avec le sucre, mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le sucre vanillé vous pouvez ensuite ajouter 1/2 verre de lait pour mieux mélanger.

Mettre à chauffer le lait, après 5 min de cuisson et ajoutez le mélange. A partir de ce moment, ne lâchez pas votre cuillère en bois, il faut mélanger jusqu'à ébullition, vous allez sentir au fur et à mesure que la crème épaisse.

Une fois prête, laissez-la tiédir, quand elle est totalement refroidie, ajouter le colorant.

Préchauffer le four à 170°C.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur, en la tournant d'un quart de tour après chaque passage au rouleau afin que l'épaisseur soit homogène.

Déposer la pâte dans un moule ou un cercle légèrement beurré. Egaliser les bords avec l'envers d'une lame de couteau. Entailler la pâte à plusieurs endroits et enfourner sur une grille 25 min.

Retirer du four et laisser tiédir une dizaine de minutes.

Quand le fond de tarte est refroidi, munissez-vous d'une poche à douille et remplissez-la de crème.



Laver les fraises, couper-les et disposer-les sur la crème.

Terminer par les éclats de pistache, et laisser votre tarte soit au frais soit à température ambiante.

