

Tarte aux Fraises sur crème de Menthe

Dessert

Ingrédients (pour 7 personnes) :

- 300 g de fraises
- Pour la pâte sablée :
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre
 - 70 g de sucre
 - 2 jaunes de œufs
 - 5 cl d'eau
 - 1 pincée de sel
 - 60 g de poudre d'amande (facultatif)
- Pour la crème pâtissière :
 - 10 feuilles de menthe
 - 3 œufs
 - 750 ml de lait
 - 75 g de farine
 - 130 g de sucre
- **Sirop de sucre**



Temps de Préparation : 45 min

Temps de Repos : 2 h

Temps de Cuisson : 30 min

Matériel nécessaire :

- 1 cercle à pâtisserie (28cm de diamètre)

Préparation :

1. Préparer la pâte sablée selon **notre recette**, mais avec les quantités mentionnées ci-dessus.
2. Étaler la pâte sur un plan bien fariné (en farinant le dessus également car la pâte colle facilement au rouleau).
3. Disposer la pâte dans le cercle à pâtisserie placé sur une plaque de cuisson.
4. Faire cuire à blanc dans un four préchauffé à 200°C (chaleur tournante, 220°C sinon), recouvert de papier cuisson avec des haricots grains à l'intérieur pour empêcher la pâte de gonfler. Laisser cuire 30-35 minutes.
5. Pendant ce temps-là, préparer la crème pâtissière à la menthe :
 - Faire chauffer le lait avec les feuilles de menthe. Quand il est très chaud (au bord de l'ébullition), couvrir et laisser infuser 10-15 minutes.
 - Pendant ce temps, dans un saladier mélanger vigoureusement au fouet le sucre, les œufs et la farine pour faire blanchir. Faire attention à ce qu'il ne reste pas de grumeaux.
 - Quand le lait est infusé, le passer pour retirer les feuilles de menthe, puis le verser progressivement sur le mélange précédent.
 - Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition tout en remuant, jusqu'à ce que la crème soit bien épaissie.
 - Laisser la crème revenir à température ambiante en la remuant de temps en temps pour éviter qu'une peau ne se forme.
6. Disposer la crème dans la tarte. Réserver au réfrigérateur 30 minutes.
7. Couper les fraises en 2 et les disposer en rosace sur la crème.
8. Lustrer les fraises avec le sirop de sucre, au pinceau (ou alternativement les tremper dans le sirop avant de les disposer).
9. Idéalement, laisser reposer 1h30 au réfrigérateur.

Conseils :

- Vous pouvez décorer la tarte de quelques feuilles de menthe avant de servir.