

# Les recettes du

## LE POTAGER Coudoux

### TARTE AUX FRAISES ET MYRTILLES :

#### INGRÉDIENTS

- 750 g de fraises environ
- 250 g de myrtilles

##### Pâte sablé :

- Pâte sablée
- 250 g de farine T55
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel

##### Crème pâtissière :

- 1/2 l de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 bâton de vanille fendu  
(ou 1 cuillère à café de vanille liquide)
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel

##### Nappage :

- sucre glace

#### PRÉPARATION :

##### Pâte sablé :

- 1 / Dans un saladier, battre l'œuf, le sucre et le sel
- 2 / Ajouter toute la farine d'un seul coup et mélanger du bout des doigts. Effriter la pâte qui prend l'aspect du sable
- 3 / Ajouter le beurre mou (mais pas fondu) et pétrir la pâte à la main afin d'amalgamer le tout.
- 4 / Mettre la pâte en boule, l'envelopper d'un linge et la laisser reposer 20 à 30 mn dans un endroit frais.

##### Crème pâtissière :

- 1 / Dans une casserole faire chauffer le lait, la vanille et ajouter la pincée de sel
  - 2 / Pendant que le lait chauffe, travailler dans un grand récipient, le sucre et les jaunes avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse
  - 3 / Incorporer la farine 4 / puis le lait bouillant peu à peu
  - 5 / Reverser dans la casserole lavée
  - 6 / Mettre à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laisser bouillir quelques instants en continuant à mélanger



#### Note

Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises ou mettre plusieurs fruits rouges à faire selon votre inspiration...

pour éviter que le fond n'attache !

- 7 / Faire refroidir en fouettant régulièrement la casserole déposée dans un récipient d'eau froide
- 8 / Verser dans un plat se service

##### Cuisson :

- 1 / Préchauffer le four à feu moyen (180°). Étaler la pâte sur un plan fariné ou plusieurs si vous souhaitez faire des portion individuel.
- 2 / Garnir le moule en épousant bien le fond du moule et recouper les bords. Cuire la pâte à blanc pendant 15 mn environ à 180° en mettant dessus un papier sulfurisé avec des noyaux ou des légumes secs (pour éviter les gonflements de la pâte). Avant la fin de la cuisson, retirer le papier pour que le fond cuise aussi. Bien surveiller la cuisson. La pâte doit être couleur blond! Laisser refroidir sur une grille 1 h environ.

##### Monter la tarte :

- 1 / Laver les fraises rapidement, les égoutter puis les équeuter
- 2 / Quand le fond de tarte est refroidi étaler dessus la crème pâtissière froide et déposer par dessus les fraises en rang serré, puis parsemez de myrtilles.
- 3 / Décorez avec le sucre glace.
- 4 / Dégustez !