

TARTE AUX FRAISES

- Pâte sablée maison
- Crème pâtissière maison
- 500 g de fraises
- Sucre glace

Etaler la pâte sablée sur du papier cuisson et retourner dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Parsemer le papier cuisson de billes de cuisson.

Faire cuire à blanc à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 20 minutes. Enlever les billes et le papier de cuisson.

Tapisser le fond de tarte avec la crème pâtissière et disposer les fraises coupées en deux dessus.

Saupoudrer d'un peu de sucre glace.



