

TARTE AUX FRAISES PARFUMÉE AUX FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
de farine	300 grammes
de beurre en dés	150 grammes
de lait ou d'eau	8 cl
de lait	50 cl
de sureau	8 ombelles (sans les pétiotes)
de sucre	70 grammes
d'oeufs	2 jaunes
de fécule de maïs	3 cuillères à soupe
Fraises	

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C

2. Mélangez la farine, 3 cuillères à soupe de sucre et le sel dans un plat

3. Ajoutez le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 min.

4. Etalez la pâte dans un moule et faites-la cuire 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée

5. Faites bouillir le lait

6. Ajoutez les fleurs de sureau et laissez infuser 20 minutes. filtrez

7. Mélangez 5 cl de lait froid avec le sucre, les jaunes d'oeufs et la fécule de maïs

8. Incorporez le mélange au lait et chauffez en mélangeant jusqu'à ce qu'il y ait quelques bouillons.

9. Laissez refroidir à température ambiante

10. Incorporez la crème fouettée

11. Déposez cette crème sur la pâte cuite refroidie. Garnissez de fraises et de quelques fleurs de sureau

12. Bonne gourmandise !
