

# Tarte aux fraises



## INGRÉDIENTS :

- 250g de biscuits spéculoos
- 170g de beurre salé (120g pour le fond de tarte et 50g pour la crème)
- 3 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait entier
- 100g de sucre fin
- 50g de fécule de maïs (Maizena)
- 40g de farine
- 1 à 2 cuillère(s) à café d'arôme vanille
- 500g de fraises fraîches

## PRÉPARATION :

### Fond de tarte :

- Dans un bol, faire fondre les 120g de beurre.
- Écraser ou mixer les spéculoos jusqu'à obtenir une poudre fine.
- Ajouter le beurre fondu, puis bien mélanger.
- Verser le mélange dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.
- Tasser uniformément pour former un fond de tarte compact.
- Laisser figer au frigo jusqu'à l'assemblage de la tarte.

**Astuce : Pour enrichir, ajouter de la crème fraîche sur le dessus ou de la confiture dans le fond de tarte.**

### Crème pâtissière :

- Faire bouillir le lait.
- En parallèle, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la fécule et la farine, puis bien mélanger.
- Verser le lait bouillant petit à petit sur le mélange en fouettant constamment jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- Ajouter l'arôme vanille.
- Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu moyen, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Retirer du feu, puis ajouter les 50g de beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à incorporation.
- Transvaser la crème dans un saladier et filmer au contact.
- Laisser refroidir 15 minutes à température ambiante, puis placer 30 minutes au réfrigérateur.

## MONTAGE :

- Étaler la crème sur la pâte refroidie.
- Ajouter les fraises (entières ou en tranches).
- Réserver au frais pendant minimum 1 heure.

**Variante : remplacer la pâte par une pâte brisée maison ou du commerce.**

