

TARTELETTES AUX FRAISES**Confection des fonds :**

Pour 16 fonds :

125 g de sucre +

125 g de beurre +

5 g de sel +

1 œuf.

Mélanger le tout.

Ajouter 250 g de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Abaissier la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Découper des ronds de 10 cm de diamètre et les poser dans des moules en aluminium de 10 cm.

Cuire à sec à 200° C.

Pour la garniture :

confectionner une crème pâtissière* avec :

1/4 l de lait,

50 g de sucre,

25 g de poudre à flan,

1 œuf.

*On peut remplacer la crème par de la chantilly.

Laisser bien refroidir.

Garnir les fonds de crème, poser les fraises,

et terminer par une pellicule de confiture de fraises.

Recette proposée par Michel B.

Mots-clés :