

Tartelette aux fraises

Peu de sucre ajouté

MAYBE
LESS SUGAR
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Tartelette aux fraises

8 portions

Ingrédients

Pâte à gâteau

100g beurre

1 œuf

200g farine

1 gousse de vanille

Crème vanille

8 dl lait demi-écrémé

3 c. s. de maïzena

3 œufs

40g sucre ou sirop érable

1 gousses de vanille

1.5kg fraises

MAYBE
LESS SUGAR
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Préparation

Pâte: Verser tous les ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une pâte sablée souple et homogène. Saupoudrer la pâte de farine et laisser lever pendant 45 min. Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte ou des moules à tartelettes. Piquer le fond avec une fourchette et disposer des pois pour éviter que la pâte gonfle. Cuire environ 15 min à 170°.

Crème: Délayer la maïzena, les œufs entiers et le sirop d'érable. Fendre les gousses de vanille en deux et racler l'intérieur à l'aide d'un couteau pour récupérer les grains. Faire bouillir le lait et la vanille. Passer le lait au chinois, retirer les gousses et ajouter à la préparation. Battre énergiquement. Remettre dans la casserole et cuire quelques minutes pour épaissir. Réservez au frais.

Retirer les pois des tartelettes. Ajouter la crème jusqu'à la moitié de la tartelette et disposer des quartiers de fraises.