



Tarte Aux Fraises

Temps total : 40min — Préparation 20min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 1 Oeuf
- 100g Sucre
- 1 Gousse vanille
- 125g Faisselle
- 15cl Crème fraîche
- 1 Pâte Brisée
- 250g Fraises

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Mélangez l'œuf avec le sucre, et la gousse de vanille.

ÉTAPE 2

Ajoutez la faisselle et la crème fraîche puis mélangez.

ÉTAPE 3

Ensuite, après avoir beurré votre moule placé votre pâte brisée. Puis versez votre mélange.

ÉTAPE 4

Vous pouvez désormais enfourner votre plat pendant 20 minutes à 180°.

ÉTAPE 5

Maintenant, sortez votre tarte du four et laissez la refroidir quelques minutes avant de commencer à placer vos fraises, de l'extérieur vers l'intérieur.

ÉTAPE 6

Mettez de la chantilly et déguster !