

# TARTE AUX FRAISES



## INGREDIENTS

### Pâte sablée

- 350 g de beurre
- 3 g de sel
- 125 g de sucre glace
- 125 g de tant pour tant \*
- 5g de vanille en poudre
- 100 g d'œufs
- 125 g de farine
- 375 g de farine

*Tant pour tant moitié sucre poudre moitié poudre d'amande*



### Crème pâtissière

- 500g de lait entier
- 110 g de sucre poudre
- 100g de jaune d'œufs
- 25 g de farine
- 25 g de poudre à crème
- 50 g de beurre
- Vanille

### Crème amande noix de coco

- 150 g beurre pommade
- 188g de sucre glace
- 100g de poudre d'amande
- 88g de coco rapé
- 15 g de poudre à crème
- 113g d'œufs

*Si pas de poudre a creme ou preparation pour creme patissiere mettre 50g de farine*

### Fruits frais



## PREPARATION

### PÂTE SABLÉE

1. Ramollir le beurre et le lisser dans la cuve du mélangeur, ajouter le sel, le sucre glace le tant pour tant et la vanille.
2. Bien travailler cette masse, ajouter les œufs et la première partie de la farine pour bien mélanger la pâte. Ajouter le reste de farine sans trop travailler la pâte.
3. Débarrasser sur le marbre et prélever environ 330 g de pâte puis étaler dans un moule à 3 mn d'épaisseur pour une tarte de 8 personnes.
4. Stocker au frigo à 4° pendant 30 min