



Tarte fraise sucre rhubarbe

Ingrédients

- ★ 1 pâte sablée
- ★ 80 g de sucre aromatisé rhubarbe *
- ★ 1,2 L de lait (200 ml + 1 L)
- ★ 4 jaunes d'œufs
- ★ 100 g de farine
- ★ 500 g de fraises fraîches

Préparation

- 1** Dans un saladier, fouettez 4 jaunes d'œufs avec 80 g de **sucre aromatisé rhubarbe** jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez 100 g de farine et mélangez sans grumeaux. Versez 20 cL (200 ml) de lait jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis réservez.
- 2** Faites chauffer 1 L de lait jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, sans bouillir. Versez la préparation réservée et remuez au fouet sans arrêt jusqu'à ébullition. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la crème épaisse, puis retirez du feu et laissez refroidir complètement.
- 3** Préchauffez le four à 180 °C en chaleur tournante. Déroulez la pâte sablée dans un moule à tarte et piquez le fond à la fourchette. Enfournez jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, puis laissez refroidir complètement.
- 4** Une fois la crème et la pâte refroidies, versez la crème sur le fond de tarte et étalez-la uniformément. Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez-les en rosace, du bord vers le centre. Réservez au frais avant de servir.