



Tarte aux fraises au sucre rhubarbe

Ingrédients

- ★ 4 jaunes d'œufs
- ★ 100 g de farine
- ★ 1 pâte sablée
- ★ 120 g sucre aromatisé rhubarbe *
- ★ 1 litre de lait (+ 1/2 verre)
- ★ Des fraises fraîches

Préparation

- 1 Fouettez les 4 jaunes d'œufs avec le sucre aromatisé rhubarbe, puis la farine. Détendez avec un demi-verre de lait.
- 2 Faites chauffer 1 litre de lait. Lorsqu'il est tiède (au bout de 3 à 4 minutes), versez-y le mélange.
- 3 Fouettez sans cesse jusqu'à ce que la crème épaisse et arrive à ébullition, puis retirez du feu et laissez refroidir.
- 4 Pendant ce temps, piquez le fond de tarte à la fourchette et enfournez-le pour le cuire.
- 5 Lavez et coupez les fraises en deux.
- 6 Garnissez généreusement le fond de tarte cuit de crème pâtissière refroidie.
- 7 Disposez les fraises avec soin sur la crème. La tarte est prête.

