

Tarte aux fraises express

INGRÉDIENTS

500g fraises

1 pâte sablée:

250g farine

125g sucre

140g beurre mou

1 oeuf

sel

Chantilly:

20cl crème liquide entière

1 cuillère à soupe de sucre

glace



RECETTE

Préparer la pâte sablée en mélangeant l'œuf, le sucre et le sel puis ajouter la farine et finir par le beurre. Disposer la pâte dans le plat à tarte et cuire la pâte sablée 30 minutes à 160°C. Réserver (il faut qu'elle refroidisse complètement).

Monter la chantilly au batteur. La crème et les ustensiles de cuisine doivent être froids. Verser la chantilly dans un cul de poule, ajouter le sucre et commencer à battre à petite vitesse. Monter les vitesses progressivement pour ne pas faire chauffer la crème. Lorsqu'elle est ferme, la conserver au frigo jusqu'au moment de servir.

A l'heure du dessert: napper la pâte sablée de chantilly et recouvrir de fraises. Un délice!

BONNE DÉGUSTATION Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles)
et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook @auxpetitslegumes