



Tartelettes fraises et éclats de pistache

personnes

Préparation : min

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

125 g de farine

63 g de beurre

0,5 Oeuf

40 g de sucre

0,5 pincée Sel

375 g fraises environ

Pour la crème pâtissière :

0,25 l de lait

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre

0,5 Bâton de vanille fendu (ou 1 cuillère à café de vanille liquide)

30 g de farine

0,5 pincée Sel

Préparation :

Pour la pâte :

Dans un saladier, battre l'œuf, le sucre et le sel.

Ajouter toute la farine d'un seul coup et mélanger.

Ajouter le beurre mou et pétrir la pâte à la main.

L'abaisser au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné.

Découper la pâte de la forme souhaitée.

La faire cuire environ 15 minutes à 180°C.

Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la vanille et ajouter une pincée de sel.

Mélanger le sucre et les jaunes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Incorporer la farine puis le lait bouillant peu à peu.

Mettre à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Laisser bouillir quelques instants en continuant à mélanger.



Déposer la crème pâtissière sur le fond des tartelettes

Laver les fraises rapidement, les égoutter puis les équeuter

Déposer les fraises sur la crème pâtissière ainsi que les éclats de pistaches.

