

Tarte aux Fraises

TOUT CE QU'IL TE FAUT

Pour 6 personnes :

- 1 pâte sablée (de 250 g environ)
- 1 kg de fraises
- 150 g de gelée de groseille
- un peu d'eau
- un peu de beurre pour le moule
- 1 cuillère à café de sucre en poudre

TOUT CE QU'IL FAUT FAIRE:

- Placer votre pâte sablée dans un moule à tarte beurré, et saupoudrer de sucre.
- Piquer le fond avec une fourchette et recouvrir d'un papier sulfurisé
- Faire cuire à four moyen (thermostat 6/180°C) pendant 15 min
- Retirer le papier et laisser cuire 10 min de plus.
- Mettre la gelée et l'eau dans une petite casserole, laisser mijoter doucement jusqu'à obtenir un coulis.
- Une fois le fond de tarte froid et démoulé, y placer les fraises (bien serrées) et les napper avec le sirop.

Et ensuite... Régalez-vous!!