

🌀 Tartes fines aux Fraises 🌀

(40

tartelettes)

Faire la crème pâtissière (doubler les doses).

Laisser complètement refroidir.

Monter ½ litre de Chantilly serrée au sucre glace.

Bien mélanger avec la crème pâtissière et 3 jus de citron.

Crème pâtissière

- ½ litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 70 g de farine
- vanille

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs au fouet avec le sucre et ajouter la farine.

Délayer avec le lait chaud et remettre à cuire en remuant vigoureusement jusqu'à ébullition.

Réserver au froid.

Tailler des ronds dans la pâte feuilletée. Bien les piquer.

Cuire au four environ 15 mn entre 2 plaques à pâtisserie. Laisser refroidir.

Dresser la crème mousseline à la poche à douille sur les fonds de tarte.

Disposer les fraises.

Faire fondre du nappage avec un peu d'eau, dans une casserole. Laisser refroidir un peu.

Napper les tartes.

Stocker au réfrigérateur.