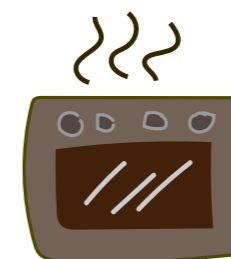
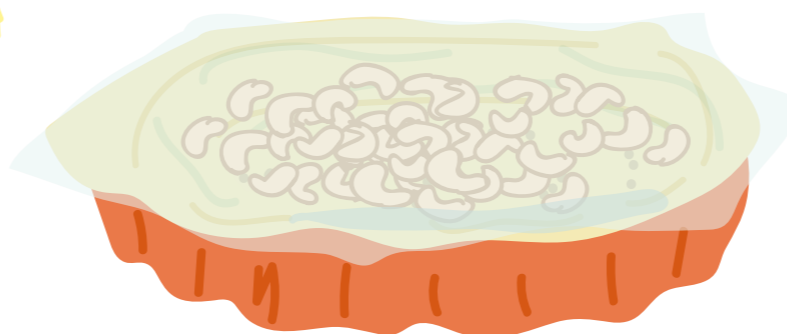


# La tarte aux fraises

C\*mon  
etiquette!

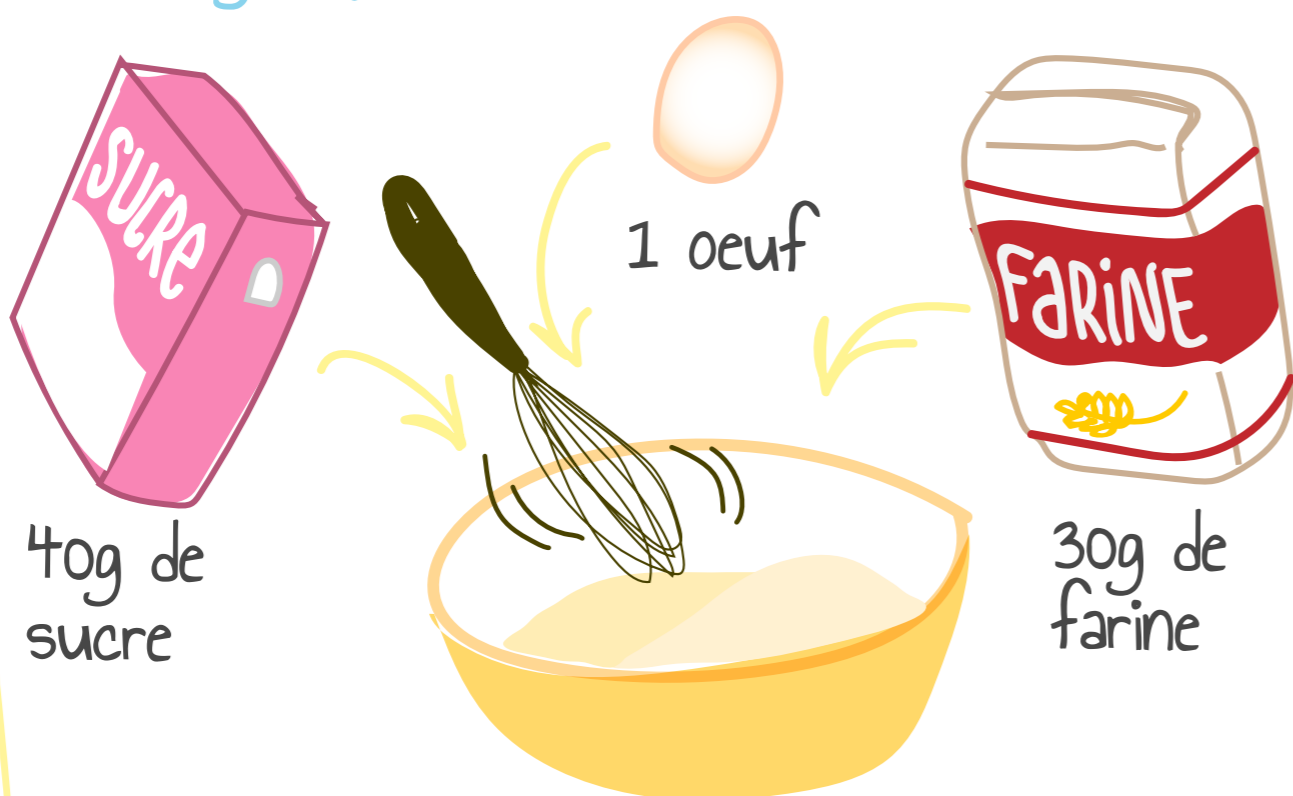


- 1 Beurrez un moule, étalez une pâte sablée et piquez-la. Mettez du papier sulfurisé par dessus, puis parsemez de haricots secs.



Thermostat 6 (180°)  
Cuisson à blanc: 20min

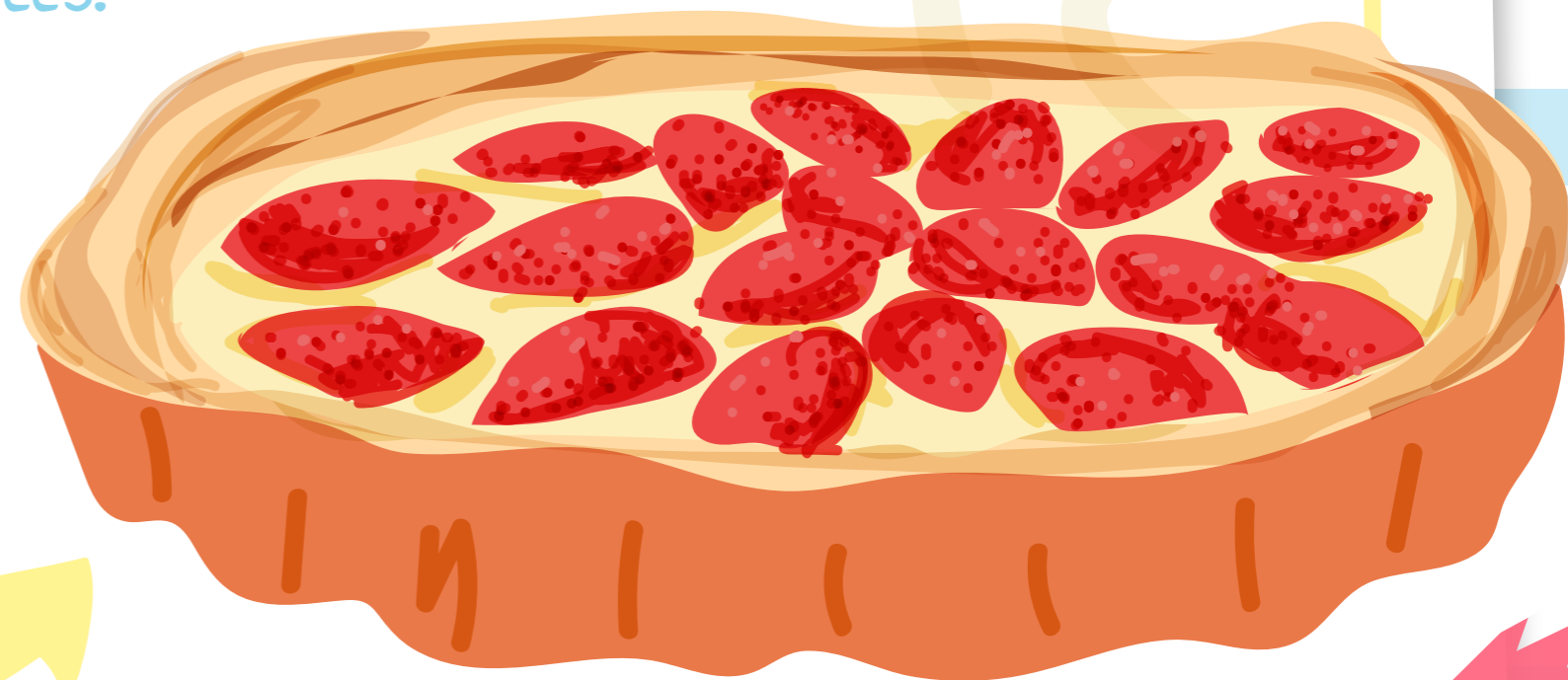
- 2 Battez l'oeuf, le sucre et la farine jusqu'à blanchissement.



- 3 Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé. Incorporez la préparation à la casserole puis remuez jusqu'à ébullition.



- 4 Une fois refroidie, versez la crème pâtissière directement sur la pâte cuite. Décorez de fraises coupées.



Mmmh!