



Difficulté ★★☆☆

Tarte à la confiture de fraises



6 à 8



30 min



12 min



15 min

INGREDIENTS

350g de confiture de fraises

1 pâte sucrée

1 jaune d'oeuf

1 càc de crème liquide entière



INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser ma recette de pâte sucrée : il te faudra diviser ton pâton en 2 avant le refroidissement au congélateur ; Une partie pour ton fond de tarte (cercle de 18cm) et une deuxième partie pour les biscuits. Je t'explique ici comment garnir ton fond de tarte et réaliser les biscuits pour la décoration :
- Préchauffe ton four à 170°.
- Récupère une partie de ta pâte sucrée puis, place-la entre deux feuilles de papier cuisson.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étale-la sur une épaisseur d'environ 3mm.
- Retire la feuille de papier cuisson du dessus et dépose la pâte étalée sur une plaque en prenant soin de laisser le papier cuisson du dessous.
- Dans ta pâte, découpe des coeurs de différentes tailles à l'aide d'emportes pièces.

- Place le tout au congélateur 15 minutes ou au frais 45 minutes : Tu pourras ainsi détacher tes coeurs de la pâte sans les déformer.
- Dépose les coeurs sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur un tapis silicone.
- Fouette le jaune d'oeuf avec la crème.
- À l'aide d'un pinceau applique ce mélange sur tous tes coeurs pour obtenir une belle dorure.
- Enfourne pendant 12 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes biscuits complètement refroidir sur une grille.
- Pendant ce temps, garnis ton fond de tarte avec la confiture de fraises.
- Termine en le décorant avec les biscuits en forme de coeurs !

CONSERVATION

La tarte à la confiture de fraises se conserve 3 jours au réfrigérateur.