Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Croûte aux fraises aux zestes de citron

Ingrédients

280g de farine, 140g de beurre, 75g+25g de sucre impalpable, 40g de jaunes d'oeuf, 250g de fraises, , , 6 oeuf , 80g de sucre, 30g de maizena, 1citron vert, 350g de lait, , 250g de framboises pour le coulis

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Sabler le beurre avec la farine, puis ajouter le sucre et les oeufs.
Abaisser la pâte en farinant les deux faces.
Foncer un cercle avec la pâte et découper le surplus.
Cuire pendant 14 minutes au four.
Réaliser un coulis en mixant finement les framboises et en les tamisant.
Râper le zeste du citron et couper les fraises en quatre dans la longueur.
Préparer la crème pâtissière : dans un bol, mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf. À l'aide d'un fouet, blanchir la préparation, puis y incorporer la maizena et bien mélanger.
Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille.
Dès l'ébullition, le verser en une seule fois sur les oeufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.
Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter un zeste de citron râpé finement.
Remplir les croutes avec la crème patissière et réserver au réfrigérateur.
Ajouter les fraises sur la crème et saupoudrer de sucre impalpable. Servir sur le coulis de framboises.

Notes :