**Tarte de sable breton aux fraises et a la creme de citron**

|  |
| --- |
| **Type de recette:** Dessert **Nombre de parts:** 6 **Temps de préparation:** 30 Minute(s) **Temps de cuisson:** 25 Minute(s) **Difficulté:** Difficile  |
| **Ingrédients:****Pour le sablé breton :**\* 170 g farine\* 125 g de beurre très mou\* 110 g sucre semoule\* 3 jaunes d'oeufs\* 8 g levure\* 1 sachet vanille\* 1 pincée de fleur de sel**Pour la crème au citron :**\* 1 oeuf + 1 jaune\* 140 g sucre\* 15 cl de jus citron \* les zestes d'un citron et demi\* 1 cuillère à soupe bombée de maïzena\* 1 petite cuillère à soupe de mascarpone ou de crème fraîche\* 40 g beurreEt une grande barquette de fraises ! |

**Préparation:**

Commencez par préparer le sablé breton.
Mélangez ensemble la farine, la levure et la fleur de sel puis réservez.
Au batteur électrique ou au fouet, crémez le beurre, la vanille et le sucre durant 3 minutes.
Ajouter les jaunes d'oeufs un à un tout en battant.
Réduire la vitesse du batteur et incorporez les ingrédients secs.
Sortir la pâte du bol, étalez la entre deux feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur de 0,5 cm à 1 cm.
Mettre au frais minimum 3 heures voire toute une nuit.

Préchauffez le four à 165°C.
Ôtez le papier sulfurisé du dessus et coupez des cercles de la taille de vos fonds de moules à muffins anti-adhésifs (ou vous pouvez les faire cuire dans des emportes pièces allant au four car la pâte s'étale à la cuisson).
Déposez les au fond de vos moules sans les beurrer et enfournez pour 20 minutes.
Laissez reposer 5 minutes avant de démouler et de laissez refroidir sur une grille.

Pour une tarte : procédez de la même manière qu'une tarte classique en remontant la pâte sur les bords, l'idéal serait d'utiliser un moule à charnière.

Vous pouvez également "grattez" avec le bout d'une cuillère le centre du sablé avant refroidissement pour faire un fond de tarte (les miettes sont délicieuses sur un yaourt ou pour un crumble par exemple).

Pour la crème au citron :
Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.
Ajoutez le jus de citron préalablement dilué avec la maïzena dans le mélange oeufs et sucre, bien mélangez.
Faire épaissir la crème au bain marie sans cesser de remuer.
Éteignez le feu au premier bouillon puis ajoutez en morceaux le beurre en continuant à mélanger et finir par la crème.

Préparez les fraises :
Lavez les fraises avant de les équeuter puis coupez les dans le sens de la longueur et réservez.

Montage de la tarte :
Avant d'étaler la crème au citron sur le fond de tarte, vous pouvez passer au pinceau une fine couche de ganache au chocolat fondu de votre choix (une mélange de chocolat et un peu de crème liquide) afin que le fond ne soit pas détrempé mais c'est vraiment facultatif.
Une fois que la crème est bien étalée, disposez les fraises et c'est prêt !
Croquante, fondante et juteuse, un régal !