

# LES RECETTES DU RESTO'



## TARTE AUX FRAISES

avec le Restaurant Scolaire DE MOURENX

### **Ingrédients** 4

- › 150g de farine
- › 75g de beurre
- › 40g de sucre
- › 1 pincée de sel
- › 1 oeuf
- › 250g de mascarpone
- › 50g de sucre glace
- › 1 c-a-c d'extrait de vanille
- › 500g de fraises

### **Les conseils du chef**

**BIENFAITS** Il existe plusieurs variétés de fraises. On distingue ainsi les fraises sucrées et acidulées telles que la Gariguette ou la Ciflorette, les fraises sucrées telles que la Cléry et la Darselect, et les fraises à parfum des bois telles que la Mara des bois et la Charlotte.

**ASTUCE** Pour éviter que les bords de la tarte ne retombent au moment de la cuisson, former un boudin avec du papier aluminium et le disposer le long des bords intérieurs de la pâte.

**NUTRITION** La fraise est l'un des fruits les moins sucrés et les moins caloriques

### **Étapes**

#### La pâte

- › Coupez le beurre en petits cubes.
- › Dans un récipient, déposez la farine et le beurre.
- › Sablez le tout (mélangez la farine et le beurre à la main, puis l'égrainer).
- › Ajoutez l'oeuf et le sucre.
- › Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et formez une boule. Conservez-la au réfrigérateur pendant 2 heures.
- › Étalez la pâte au rouleau, à la dimension du moule.
- › Faites cuire la pâte à blanc dans un four à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

#### La garniture

- › Dans un récipient, mélangez le mascarpone, le sucre glace et l'extrait de vanille.
- › Étalez la crème obtenue sur la pâte sablée.
- › Équeutez et coupées les fraises en quartiers.
- › Disposez les fraises sur la crème.
- › Conservez au frais.



BON APPÉTIT !



Retrouvez le Restaurant Scolaire sur [mourenx.fr](http://mourenx.fr)