

## TARTE AUX FRAISES ET CRÈME AU MOSCATO

Mise en place et préparation:  
env. 35 min

Mise au frais: env. 1½ h

Cuisson à blanc: env. 20 min

Pour la plaque à pâtisserie  
«della Nonna» ou un moule à  
charnière Ø env. 24 cm, graissé

---

**150 g de farine**

**60 g de sucre**

**1 pincée de sel**

**90 g de beurre**, froid,  
en morceaux

**1 jaune d'œuf**

---

**2 dl de vin doux**  
(p. ex. moscato)

**50 g de sucre**

**500 g de fraises**

**4 feuilles de mélisse**,  
ciselées

---

**2 dl de crème entière**  
**quelques fleurs**  
**comestibles** (p. ex.  
petites marguerites)

---

- 1. Pâte brisée sucrée:** mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter le jaune d'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.
- 2.** Abaisser la pâte à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu env. 2 cm plus grand que le moule, foncer le moule. Piquer le fond de pâte à la fourchette. Recouvrir la pâte de papier cuisson, lester avec des légumes secs.
- 3. Cuisson à blanc:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Oter le papier et les légumes secs, poursuivre la cuisson env. 5 minutes. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le fond, laisser refroidir sur une grille.
- 4.** Porter le vin doux à ébullition avec le sucre, baisser le feu, réduire de moitié, laisser refroidir. Verser la moitié du sirop dans un bol à bec verseur, réserver env. 1 h à couvert au frais. Mélanger les fraises et la mélisse avec le reste du sirop, réserver à couvert.
- 5.** Verser la crème entière dans le sirop, fouetter ensemble en chantilly, répartir sur le fond. Répartir les fraises réservées, décorer avec les fleurs.

**Part (¼):** 334kcal, pro 4g, glu 33g, lip 19g



### idées+

Remplacer la crème au moscato par une crème vanille, supprimer le moscato et mélanger les fraises avec un peu de sucre.

**Plus rapide:** foncer le moule à charnière avec une abaisse de pâte brisée (Ø env. 32 cm), cuire à blanc comme ci-contre.