

Tartelettes aux fraises

1 pâte à tarte du commerce

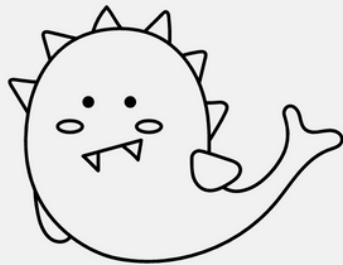
3 jaunes d'œufs

1/4 de tasse de sucre

1/8 de tasse de farine

1 tasse de lait

Fraises suffisantes pour le dessus
des tartelettes



1

Bien laver et enfariner une surface de travail. Étendre la pâte (d'une épaisseur de 1 mm) à l'aide d'un rouleau. Utiliser un petit bol à dessert comme emporte-pièce et déposer les ronds de pâte dans des moules à petits gâteaux. Cuire au four à 350° F pendant environ 15 minutes (ou jusqu'à ce que la pâte ait une belle couleur dorée). Piquer les fonds vides avec un cure-dent lors de la cuisson. Laisser refroidir les tartelettes vides.

2

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un large bol et brasser jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Ajouter la farine et brasser pour avoir une texture uniforme.

3

Faire bouillir le lait dans un chaudron. Verser doucement le lait dans le mélange de jaunes d'œufs tout en brassant sans arrêt

4

Reverser le tout dans le chaudron et faire chauffer à feu doux pour épaissir. Verser le mélange dans un contenant et mettre au réfrigérateur.

5

Avant de servir, répartir le mélange d'œufs dans chaque coupe et décorer de tranches de fraises. Servir aussitôt.

