**[Tarte aux fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/265366/678064228/tarte_aux_fraises.shtml)**



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 25 mn - **Repos :** 0 mn - **Temps total :** 40 mn  |

**Pour 6 personnes :**    1 pâte sablée    700 gr de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)    100 g de gelée ou confiture de [groseille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml)    1 cuillère à café de sucre en poudre  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffer le four à 175 °. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Placer la pâte dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurré et saupoudrer de sucre. [Piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml) le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) avec une fourchette et recouvrir d'un papier sulfurisé. Placer dessus des petits poids, cailloux ou des haricots secs pour que la pâte ne se soulève pas.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Faire cuire 15 minutes puis retirer le papier et les poids et laisser cuire 10 mn de plus. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Démouler la pâte et étaler la gelée, le coulis ou la confiture de [groseille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml) sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de la tarte.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Ajouter les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml). Si on rafole des [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml), bien les serrer voir les chevaucher comme sur la photo. On peut ajouter ensuite encore un peu de gelée de [groseille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/139/groseille.shtml). |

 |