

Crème pâtissière safranée pour une tarte aux fraises décalée...

Pour la crème,

1/2 litre de lait, 3 jaunes d'œufs, 40g de farine, 75g de sucre et 1 pincée de sel, 5 filaments de safran.

Mettez le safran à infuser dans 2-3 cl de lait tiède pendant 1/2 heure.

Dans un saladier, travaillez le sucre et les jaunes d'œufs. Quand le mélange blanchi, ajoutez la farine.

Faites bouillir le lait et versez le petit à petit sur le mélange en fouettant.

Remettez le tout sur le feu et faites le bouillir quelques minutes en remuant constamment (jusqu'à ce que la crème épaississe).

Lorsque votre crème arrive à la consistance voulue, ajoutez l'infusion de safran.

Mélangez bien pour la répartir correctement et retirez la crème du feu.

Pour avoir une crème plus légère, vous pouvez ajouter les blancs d'œufs battus en neige.

Pour la tarte,

1 pâte brisée et environ 500g de fraises équeutées et coupées en deux.

Étalez la pâte à tarte dans votre plat à tarte et piquez-la avec une fourchette. Faites la cuire à cru, environ 30 min à 210°C.

Quand votre pâte est cuite, garnissez-la avec la crème pâtissière safranée refroidie.

Disposez les fraises sur la crème et mettez votre tarte au réfrigérateur au moins une heure.

Servir bien frais, bon appétit.

