**Tarte aux fraises et à la crème CHANTILLY**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Une image contenant alimentation, assiette, nappages, repas

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

**Pâte sablée**

230 g de farine de blé

125 g de beurre froid en dés

50 g de sucre

1/2 cuillère à café d’arôme vanille

1 œuf

1 cuillère à soupe de lait

**Chantilly**  
1 sachet de fixateur de chantilly (type Chantifix)

25 cl de crème fraiche entière (30%)

50 g de sucre glace  
1 gousse de vanille

**Garniture**

Une barquette de fraises

Fleurs comestibles

Feuilles de menthe fraiche

**Pâte sablée**

Dans le bol du robot, mettre la farine avec le beurre froid en morceaux, mélangez jusqu’à ce que cela ressemble à du sable. Ajoutez ensuite le sucre, l’œuf battu, le lait et l’arôme de vanille, mélangez bien pour obtenir une boule de pâte que vous réserverez 1h au réfrigérateur. Etalez la pâte au rouleau, foncez le moule avec, piquez le fond et cuire à blanc pendant 20mn à 180°C, puis laissez refroidir.

**Chantilly**  
Pour une chantilly bien ferme, mettre le fouet et le cul de poule au réfrigérateur 30 mn avant de démarrer la recette.  
Fendre la gousse de vanille en deux et grattez l’intérieur avec un couteau. Mettre la crème fraiche dans le cul de poule avec les graines de vanille et fouettez pendant 1mn à vitesse lente.  
Ajoutez le sachet de Chantifix et le sucre glace. Augmentez la vitesse et fouettez jusqu’à obtenir une consistance aérée et bien ferme

Etalez la chantilly sur le fond de tarte froid et décorez avec les fraises, les feuilles de menthe et quelques fleurs.

**Astuces :** pour gagner du temps, vous pouvez acheter la pâte sablée. Pour plus de gourmandise, nappez les fraises avec de la gelée de groseilles tiède et remettez au frigo 1h avant de déguster.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**