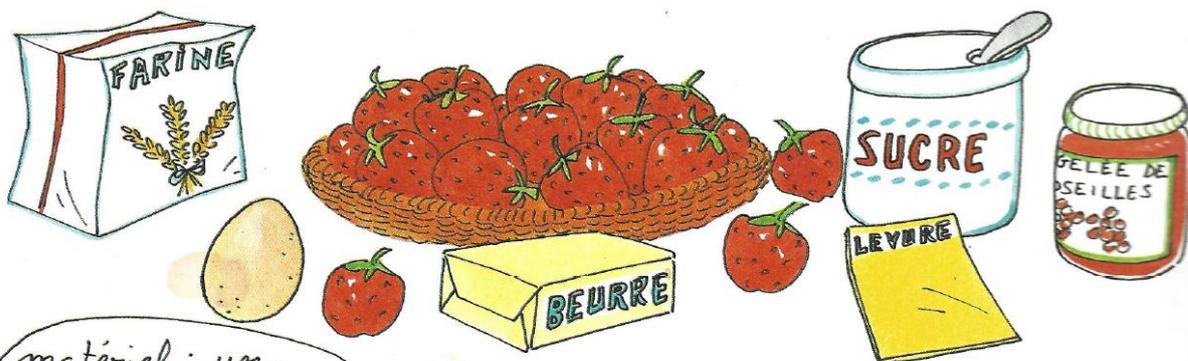
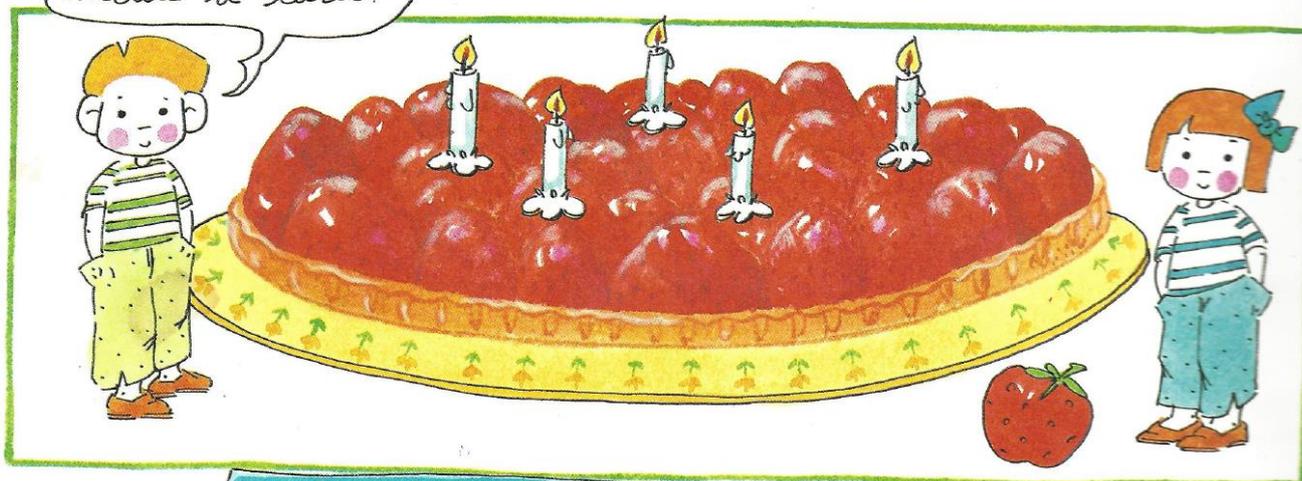


La tarte aux fraises



matériel : un moule à tarte.



préparation : 30 mn.
cuisson : 20 mn. à four
doux : 180°C
thermostat 4

300 g. de farine
150 g. de sucre
1 œuf
125 g. de beurre
 $\frac{1}{4}$ de paquet
de levure

700 g. de fraises
lavées et équeutées
4 cuillères à soupe
de gelée de
groseilles.



On peut remplacer le beurre par de la margarine végétale.

1



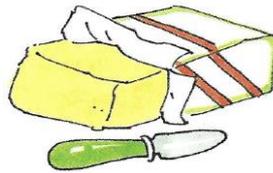
Charlotte mesure 300 g de farine dans le verre gradué et les dépose sur la table en tas. Grégoire mesure 150 g de sucre, les ajoute à la farine avec la levure.

2



Charlotte mélange farine, levure et sucre avec ses mains et creuse un puits au milieu du tas. Grégoire casse un œuf dans le puits.

3



Charlotte ajoute le beurre découpé en petits morceaux dans le puits.

4



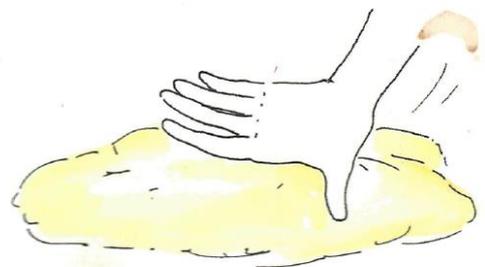
Maman commence à remuer la pâte. Avec son index elle fait des cercles au milieu du puits et mélange peu à peu l'œuf à la farine et au sucre.

5



Quand le mélange devient moins liquide, maman commence à pétrir la pâte, en pinçant chaque fois qu'elle rencontre un morceau de beurre solide.

6



Bientôt, la pâte forme une boule homogène. Maman l'aplatit avec la paume de sa main pour en faire une galette très épaisse.

7



Charlotte saupoudre un peu de farine sur la table, et sur les deux faces de la galette. Grégoire prend le rouleau à pâtisserie et s'efforce d'étaler la pâte.

8



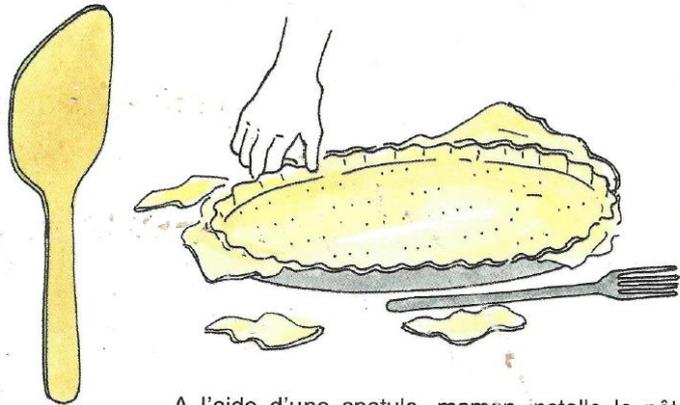
Maman étale la pâte régulièrement en passant le rouleau tantôt dans un sens tantôt dans l'autre pour que la forme ronde soit bien respectée.

9



Charlotte beurre le moule à tarte. Grégoire farine le moule à tarte en le penchant tantôt d'un côté tantôt de l'autre.

10



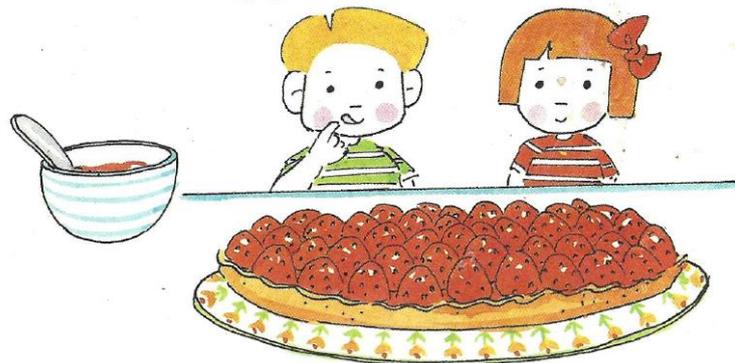
A l'aide d'une spatule, maman installe la pâte dans le moule, découpe les morceaux qui dépassent, et la met au four 20 mn.

11



Charlotte dépose les quatre cuillerées de gelée de groseilles dans un bol. Grégoire bat la gelée à la fourchette jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.

12



Quand la tarte est cuite et refroidie, maman installe les fraises lavées sur la pâte et verse par-dessus la gelée de groseilles en prenant soin de bien la répartir.