



TARTE FRAISES-RICOTTA

Fond de tarte :

1. Mélangez du bout des doigts 125 g de beurre ramolli avec 250 g de farine tamisée (ou fluide). Quand le beurre est bien absorbé, ajoutez 70 g de sucre glace.
2. Ajoutez ensuite 1 jaune d'oeuf, 2 c. à soupe d'eau froide et 1 pincée de sel. Mélangez rapidement et dès que la pâte se forme, arrêtez pour ne pas la rendre trop élastique. Mettez la pâte en boule et laissez prendre 1h au frigo.

3. Etalez ensuite la pâte et déposez dans un moule (à tarte ou tartelette). Piquez le fond avec une fourchette. Déposez du papier sulfurisé dans le fond et recouvrez de haricots secs. Faites cuire à blanc à 180°C environ 15 min. jusqu'à ce que ce soit légèrement doré (à peine, la pâte doit rester presque blanche). En cours de cuisson, enlevez le papier et les haricots pour que le fond cuise aussi.

Garniture fraises-ricotta :

1. Mélangez 250g de ricotta avec du 50g de sucre glace (ou 3-4 c. à soupe de sirop d'agave) et du zeste de citron bio.
2. Répartissez sur le fond la préparation à la ricotta sur le(s) fond(s) de pâte cuite et répartissez des fraises coupées en morceaux. Décorez, si vous le souhaitez, avec quelques feuilles de menthe ciselée ou quelques pistaches concassées.