

TARTE FINE AUX FRAISES RÔTIES ET AU THYM

Pour la pâte :

1 2/3 tasse (250 g) de farine
1/2 tasse (125 g) de beurre, à température ambiante
1 oeuf
1 c. à soupe de sucre vanillé
1/2 c. à café de sel
Environ 1/4 tasse (60 ml) d'eau froide

Garniture :

1 kg de fraises, tranchées
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à soupe de cassonade
Jus d'un demi citron
1 c. à café de thym frais, effeuillé

1 tasse (250 ml) de confiture de fraises maison, mixée finement

Dans un robot culinaire muni d'un coupe-pâte, mélanger par à-coups la farine, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière.

Ajouter l'œuf, le sucre vanillé et l'eau. Mélanger jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Ajouter de l'eau au besoin.

Aplatir la pâte pour former un disque épais, l'envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'abaisser.

Dans un saladier, mélanger les fraises tranchées avec la fécule de maïs, la cassonade, le jus de citron et le thym. Réserver.

Préchauffer le four à 400 F (200 C).

Beurrer et fariner un moule à tarte de 11 po (18 cm) de diamètre.

Abaisser la pâte uniformément et fonder le moule. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Chemiser de papier parchemin et remplir de haricots secs (ou de billes de cuisson). Cuire au centre du four pendant 15 minutes. Retirer les haricots et le papier.

Sortir le fond de tarte puis répartir la préparation au fraises.

Remettre au four pour 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Sortir la tarte du four.

Chauffer la confiture de fraises mixée puis verser sur la tarte, en l'étalant avec un pinceau au besoin.

Laisser complètement refroidir, puis servir.

<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2016/07/tarte-fine-aux-fraises-roties-et-au-thym.html?sref=pi>