



1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque couverte de papier cuisson. Couvrez-la d'une seconde feuille de papier cuisson, puis d'une plaque ou grille assez lourde pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. Enfournez pour +/- 30 minutes (selon votre four), jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière : fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur, puis raclez les graines avec la lame d'un couteau. Mettez graines et gousse dans une casserole, ajoutez le lait, une pincée de sel et portez doucement à ébullition.
4. Dans un saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez la farine, sans trop travailler la préparation. Versez ensuite le lait bouillant en mince filet, tout en remuant. Reversez le tout dans une casserole propre. Mettez sur feu doux/moyen, et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Lorsque la crème commence à bouillir (de grosses bulles apparaissent), poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes, sans cesser de remuer. Versez la crème dans un plat, placez celui-ci dans un bain de glaçons pour la refroidir rapidement. [Filmez au contact](#) et laissez complètement refroidir.
5. Rincez rapidement les fraises, équeutez-les puis coupez-les en 4 dans l'épaisseur. En général, j'utilise uniquement les deux tranches du milieu pour le dressage, et je réserve les extrémités pour une salade de fruits ou un coulis en accompagnement. Si vous manquez de fraises, utilisez toutes les tranches, et placez les extrémités au centre de la tarte.
6. Quand la pâte et la crème sont bien froides, étalez la crème sur la pâte à l'aide d'une spatule, en veillant à avoir la même épaisseur partout.
7. Disposez les tranches de fraises en cercles, en partant de l'extérieur vers le centre, en les faisant se chevaucher légèrement.
8. Parsemez d'éclats de pistaches, de petites feuilles de menthe et servez bien frais.



Si vous n'avez pas de glaçons, refroidissez la crème en plaçant la casserole dans un récipient d'eau froide et en fouettant régulièrement pour éviter la formation d'une croûte. Préparez la tarte au dernier moment pour éviter de la réfrigérer, ce qui pourrait ramollir la pâte. Si vous avez des plaques de cuisson perforées, utilisez-les, la pâte feuilletée sera plus croustillante, car l'air circule mieux. Prévoyez un peu plus de fraises que nécessaire : vous pourrez ainsi sélectionner les plus belles, de taille similaire, pour un dressage harmonieux. Vous êtes sûr de trouver des éclats de pistache torréfiés dans les épiceries orientales. À défaut faites-les vous-même : prenez des pistaches entières, torréfiez-les au four (10 mn à 150°C). Laissez-les refroidir puis hachez-les finement.

Assez facile
50 mn de préparation
30 mn de repos
45 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Prévoyez des glaçons pour refroidir rapidement la crème pâtissière.

- 1 **pâte feuilletée** pur beurre (de préférence celle de la marque [François](#))
- 500 g de **fraises** (si possible de même calibre)
- 2 c. à soupe d'**éclats de pistaches torréfiées**
- 1 dizaine de petites **feuilles de menthe**

Pour la crème pâtissière :

- 1 **gousse de vanille** (ou 1 c. à café de vanille liquide)
- ½ litre de **lait**
- 1 pincée de **sel**
- 80 g de **sucre**
- 4 **jaunes d'œuf**
- 60 g de **farine**

Variantes :

Vous pouvez :

- utiliser du lait végétal (amande, avoine, noisette...),
- remplacer les fraises par des framboises,
- remplacer les pistaches par des noix de cajou concassées ou des amandes effilées.

