

# TARTE AU LEMON CURD, FRAISES & MENTHE



## Ingrédients :

- Petites fraises 400g
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Une pâte sablée ou brisée (**recettes sur le blog**)
- Lemon curd sur 3 œufs (**recette sur le blog**)

## Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons.
- Remplacer la lemon curd par de la crème pâtissière à la vanille.
- Pour alléger un peu cette recette, opter pour une pâte brisée pur beurre ou végétale.

**Préparation : 30 minutes | Cuisson : 40 minutes environ**  
**Repos : 1h environ | Pour une tarte de 6 à 8 personnes**

1. Laver les fraises, les **équeuter** et les **découper en 2** dans le sens de la longueur.
2. **Ciseler finement** les feuilles de menthe.
3. **Déposer** la pâte dans un plat à tarte (en gardant le papier sulfurisé en dessous), plier correctement les bords et **piquer** le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
4. Déposer une 2ème feuille de papier sulfurisé sur le dessus, déposer des **billes de céramique** (ou des légumes secs) et **cuire à blanc** à **180°C** entre **20 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
5. A la sortie du four, retirer la 2ème feuille de papier sulfurisé et les billes de céramique (ou les légumes secs) et **laisse reposer** la pâte à température ambiante environ 30 minutes.
6. Quand la pâte est **refroidie**, **verser** la lemon curd sur toute la surface de la pâte et bien l'étaler avec une spatule en silicone. **Déposer** les fraises superposées de l'extérieur vers l'intérieur de la tarte. **Parsemer** de menthe ciselée et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)