

**Tarte aux fraises maison.**

**150g de farine.**

**1 oeuf. Un peu d'eau**

**80 g de sucre pour la pâte.**

**1 pincée de sel.**

**1 oeuf.**

**75g de beurre fondu.**

**Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Au besoin ajouter un peu de farine. Étaler dans un moule rond (carré ça marche aussi 😊) .**

**Cuire à 180 degrés jusqu'à obtenir une pâte dorée.**

**Pour la crème pâtissière :**

**25cl de lait.**

**80g de farine.**

**25 g de sucre.**

**Quelques goutte fleur oranger ou vanille.**

**1 poignée chamallow.**

**Dans la casserole à feu doux faire chauffer le lait. Dans un saladier mettre farine sucre. Mettre les chamallow dans le lait chaud et touiller. Puis ajouter le mélange à la farine.**

**Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition sans débordement. Laisser refroidir . Mettre la crème chamallow dans la pâte cuite et disposer les fraises. Bon appétit**

