

TARTE AUX FRAISES CUITES D'INSPIRATION FINLANDAISE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARER 400 GR DE FRAISES MOYENNES COUPÉES EN 2
COUPER 2/3 POMMES EN TRÈS FINES TRANCHES
FAIRE FONDRE 200 GR DE BEURRE

SUR UNE PÂTE BRISÉE :

ÉTALER UNE COUCHE DE BEURRE FONDU AU PINCEAU, SUR LA PÂTE
TAPISSER LE FOND D'UNE COUCHE DE POMMES TRANCHÉES TRÈS FINEMENT
POSER DESSUS LES DEMI FRAISES, CÔTÉ COUPE VERS LE FOND

BEURRER À L'AIDE DU PINCEAU LES FRAISES ET SAUPOUDRER LÉGÈREMENT DE SUCRE FIN

CUIRE PENDANT 50 MINUTES À 190°