

# **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°**