

Tarte aux fraises sur pâte spéculoos

Préchauffer le four à 6 (180°)

Pour la pâte

200 g de farine
40 g de sucre de canne
50 g de beurre
100 g de spéculoos
Du sel en cristaux

De l'eau à la demande

Pour la crème

Crème fraîche épaisse,
Poivre concassé
Jus de citron

Des fraises de Carpentras



Dans un saladier faire fondre le beurre au micro-ondes (pas entièrement liquide il doit rester beurre mou)

Ecraser les spéculoos à la main dans le saladier

Ajouter et bien mélanger tous les autres ingrédients.
Ajouter de l'eau à la demande jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se tient en boule.

Poser du papier cuisson dans le moule à tarte et l'enduire légèrement d'huile fruitée noire des Mées.

Etaler la pâte à la main dans le moule et la mettre au four 14 mn à 6 (180°). La poser sur une grille à la sortie du four.

A froid, étaler la crème sur la pâte et poser délicatement les fraises au-dessus.
Saupoudrer de sucre glace.

Divin.