

FRAISIER EXPRESS



6 portions

INGREDIENTS

- ❖ Pâte : 3 oeufs/100 g de sucre/poignée de sel/100 g de farine T65 ou de riz complet
- ❖ 15 cl de lait d'avoine ou Mais ça j'aime d'Evernat
- ❖ 500 g de fraises/ 35 cl de fraises mixées
- ❖ 2 g d'agar-agar
- ❖ 2 CS de sucre roux (éviter les sucres complets forts en goût, qui masquerait celui de fraises)

PREPARATION

- Mélanger et battre le sucre et les œufs pendant 10 min (important)
- Ajouter la farine délicatement
- Bien mélanger
- Verser dans un moule à gratin chemisé
- Enfourner et faire cuire 10 min à 180°C

- Rincer les fraises et les couper en morceaux
- Mixer les fraises pour avoir 35 cl
- Faire bouillir 15 cl de boisson végétale froide avec 2g d'agar et le sucre pendant 2 min à petit feu
- Verser le lait bouilli dans la purée de fraise
- Mixer pour homogénéiser
- Mixer quelques autres fraises pour mouiller la pâte
- Verser la préparation sur votre fond de tarte
- Réserver au frais
- Ajouter quelques fraises pour décorer avec une feuille de menthe

SUGGESTIONS

Pour plus de gourmandises, ajouter quelques :

- graines de chanvre décortiquées ou
- quelques gouttes d'eau de rose ou
- parsemer d'éclats de fèves de cacao

CONSEIL SUR L'AGAR-AGAR

C'est une algue au pouvoir absorbant qui remplace la gélatine. **C'est un produit qui s'apprivoise.**

Le tester sur de petites quantités et respecter les proportions.

