**TARTE TOUTE ROSE**

**Tarte toute rose**

* picto_personnepicto_personne_print6 personne(s) - picto_casserole30 mn - picto_tempspicto_temps_print10 mn - picto_chefpicto_chef_printFACILE

**Ingrédients**

* 1 pâte Feuilletée Trésor de Grand Mère HERTA
* 400 g de fraises
* 6 biscuits de Reims
* 125 ml de lait demi-écrémé
* 1 jaune d'oeuf
* 1 cuillerée à soupe de sucre
* 1 cuillerée à soupe rase de farine

**Préparation**

1. Préchauffez votre four Th.7 (200°C).
2. Déroulez la pâte dans le moule à tarte en conservant la feuille de cuisson. Faites précuire à blanc environ 30 minutes dans votre four.
3. Dans une petite casserole, faites chauffer le lait. Dans un saladier, mélangez au fouet le jaune d'oeuf, le sucre et la farine, ajoutez le lait chaud et faites épaissir à nouveau dans la casserole environ 3 minutes en remuant. Faites refroidir.
4. Brisez 2 biscuits de Reims et mélangez-les à la crème pâtissière. Nappez le fond de tarte de cette crème.
5. Lavez, équeutez et coupez en dés les fraises. Repartissez-les sur la tarte. Coupez 4 biscuits de Rheims en petits morceaux et saupoudrez-les sur la tarte.
6. Servez frais.