



*J'aime ta fraise...*



## Tarte aux fraises (8 portions)

### INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) d'eau chaude  
250 ml (1 tasse) de sucre  
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs  
1 boîte de poudre pour gelée à la fraise

500 ml (2 tasses) de fraises entières  
1 abaisse, cuite  
250 ml (1 tasse) de crème fouettée  
60 ml (1/4 tasse) de noix  
Fraises, en moitiés

### PRÉPARATION

Déposer délicatement les fraises entières dans l'abaisse, en cercles concentriques ; l'effet sera spectaculaire.

Dans une petite casserole, faire cuire à feu lent l'eau, le sucre et la fécule de maïs, jusqu'à ce que le mélange épaississe  
Retirer du feu, incorporer la gelée, faire bien dissoudre  
Laisser refroidir.

Déposer les fraises entières dans l'abaisse et couvrir de gelée aux fraises  
Garnir de crème fouettée, de noix et de moitiés de fraises.  
Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.