

# metro



## Délicieuse tarte aux fraises

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

6 PORTIONS | 0:12 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 2:17 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**875 ml** Fraises fraîches, équeutées, tranchées  
(3 1/2 tasses)

**60 ml** Sucre  
(1/4 tasse)

**15 g** Gélatine, diluée dans l'eau  
(1/2 oz)

**1** Abaisse à tarte cuite de 23 cm (9 po)

### Préparation

À l'aide d'un mélangeur, réduire 375 ml (1 1/2 tasse) de fraises en purée.

Déposer la purée de fraises et le sucre dans une casserole ; porter à ébullition. Incorporer la gélatine et mélanger.

Retirer du feu et passer la préparation au tamis fin. Réserver.

Y déposer le reste des fraises. Recouvrir du coulis de fraises encore chaud.

Réfrigérer au moins 2 h avant de servir.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.