

### *tarte glacée aux fraises*



*1 pinte de fraises équeutées  
4 c. à thé d'amidon de maïs  
1/2 tasse de sucre  
pincée de sel*

*1/4 tasse d'eau  
1 c. à thé de jus de citron  
1 croûte de 9 pouces ou 12  
tartelettes moyennes cuites*

Écraser 1 tasse de fraises et amener à ébullition. Passer au tamis. Ajouter amidon, sucre, sel et eau. Cuire en brassant jusqu'à ce que limpide et épais. Refroidir légèrement et ajouter le jus de citron. Disposer le reste des fraises dans la croûte et couvrir de la glace. Réfrigérer.



Variation—Remplir la croûte de pouding à la vanille ou de fromage à la crème et garnir des fraises.