

La semaine pour la qualité de vie et les conditions de travail

a pour thème « anticiper le travail de demain »
Cette semaine de QVTC portera sur les façons d'anticiper collectivement le travail de demain pour l'améliorer. Elle permettra de proposer des éclairages et des méthodes afin d'anticiper, de se projeter, ou encore d'expérimenter les changements à venir en prenant en compte les questions de travail.

Rappel : La démarche QVCT a pour objectif de concilier la santé des agents et l'amélioration de leurs conditions de travail.

La semaine pour la qualité de vie et les conditions de travail Du 17 au 21 juin

L'UNSA-AAF s'associe à la semaine pour la qualité de vie et les conditions de travail

Tarte aux Fraises et son crémeux citron vert



Temps de Préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes

• 500 g de fraises

Pâte sablée : • 225 g de farine • 160 g de jaunes d'œufs • 320 g de sucre semoule • 320 g de beurre pommade • 4 g de sel • 15 g de levure chimique

Crémeux au citron vert : • 125 g de sucre • 100 g de sucre glace • 25 cl de lait • 25 cl de crème • 30 g de maïzena • 4 jaunes d'œufs • 1 citron vert (zeste)

Préparation :

Pâte sablée :

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le sel,
- Incorporer le beurre pommade, ajouter la farine et la levure chimique,
- Laisser reposer la pâte pendant 3 h minimum,

Crémeux au citron vert :

- Faire bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert,
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajouter la maïzena et bien mélanger,
- Verser le lait chaud sur cette préparation en remuant sans arrêt,
- Remettre dans la casserole et cuire 5 à 8 minutes à feu doux en remuant comme pour une crème pâtissière,
- Ôter du feu et débarrasser dans un autre récipient, froid, pour stopper la cuisson,

Confection de la tarte :

- Etaler la pâte sablée au rouleau et former un cercle de 32 cm de diamètre environ,
- Le déposer sur une plaque de cuisson et enfourner à 160°C pendant 18 minutes,
- Une fois cuite, laisser refroidir la pâte et la garnir de crémeux au citron vert à l'aide d'une poche à douille en évitant d'en mettre sur les bords extérieurs
- Couper les fraises en deux, les monter en rosace sur la pâte et saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un petit tamis ou passette.

**Retrouvez toutes nos recettes sur le site de l'UNSA AGRICULTURE
et sur les réseaux sociaux**

