

Recette de la tarte aux fruits rouges

Ingrédients :

1pate sablée
500G de fruits rouges surgelés
Des biscuits spéculos (proportion selon convenance)
200 ml de crème fraîche légère
2oeufs entiers
50G sucre fin

Mettre la pâte dans un moule, piquez le fond avec une fourchette, mixez les spéculos et recouvrir le fond de la pâte. Mettre sur le dessus les fruits rouges bien égouttés,

Mettre au four environs 20 minutes, pendant ce temps battre les 2 œufs entiers avec la crème fraîche et le sucre fin .

Sortir la tarte et recouvrir du mélange remettez au four 20 à 25 minutes th 7