

Tarte aux fruits

Pour 8 personnes

Ingrédients

- ✚ Pâte feuilletée
- ✚ Fruits (abricots- pommes - poires - pêches) en conserve ou frais
- ✚ Poudre d'amandes

POUR LA CREME

- ✚ 50g de beurre
- ✚ 50g de sucre roux
- ✚ 1 paquet de sucre vanillé (sucre de canne)
- ✚ 2 oeufs

Préchauffez votre four (chaleur tournante) 15 minutes à 180 °C
Étalez la pâte (achetée prête) dans le moule
Saupoudrez de poudre d'amandes
Disposez les fruits

PREPARATION DE LA CREME

Faites fondre le beurre au bain Marie
Battez les œufs, ajoutez le sucre roux et le sucre vanillé
Incorporez doucement le beurre fondu en faisant attention qu'il ne cuise pas les œufs Etalez uniformément la crème sur les fruits
Mettez au four 25 à 30 minutes (180°C) en surveillant

Bonne dégustation !