

Tarte aux baies

Ingrédients:

1 pâte sablée

500g de baies (baie de mai, myrtilles, mûres, cassis)

25g de poudre d'amande

25g de sucre

1 œuf

60ml de crème liquide

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte sablée dans le moule, cuire à blanc une 15aine de minutes.

Dans un saladier, mélanger les baies, le sucre et la poudre d'amande.

Verser le mélange sur la pâte et enfourner à nouveau 15 minutes.

Battre l'œuf et la crème dans un bol et verser sur les baies.

Faire cuire 15 minutes , laisser refroidir et déguster



Tarte aux baies

Ingrédients:

1 pâte sablée

500g de baies (baie de mai, myrtilles, mûres, cassis)

25g de poudre d'amande

25g de sucre

1 œuf

60ml de crème liquide

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte sablée dans le moule, cuire à blanc une 15aine de minutes.

Dans un saladier, mélanger les baies, le sucre et la poudre d'amande.

Verser le mélange sur la pâte et enfourner à nouveau 15 minutes.

Battre l'œuf et la crème dans un bol et verser sur les baies.

Faire cuire 15 minutes , laisser refroidir et déguster

