



Tarte aux fruits des champs

Pour 2 tartes de 20 cm



- 300 g de pâte à tarte Au Pain Doré
- 600 ml de crème à flan

Petits fruits des champs frais ou congelés (environ 2 tasses) :

- Bleuets
- Framboises
- Canneberges

Appareil à flan :

- 1 tasse de lait (250ml)
- 1 tasse de crème 35%(250ml)
- 3 œufs entiers
- 50 g de sucre
- 40 g de fécule de maïs

Préparation :

- Préparer l'appareil à flan et réserver. Préchauffer le four à 180° C (315° F).
- Abaisser la pâte sur une épaisseur de ½ cm, la mettre dans une assiette à tarte.
- Garnir le fond de fruits des champs. Verser l'appareil à flan.
- Cuire 40 minutes.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !