



Tarte aux fruits des champs

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 !