

La recette. Tarte au sureau

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 noix de beurre
- 2 pommes
- 30g de farine
- 70g de sucre
- 500g de baies de sureau
- 200g de crème fraîche
- 1 pâte sablée

Préparation

Peler et couper les pommes. Faire revenir les morceaux de pommes avec du beurre dans une poêle.

Étaler la pâte dans un moule à tarte.

Dans un saladier mélanger la crème, le sucre, la farine et les oeufs, puis les baies de sureau. Verser la préparation sur la pâte et y déposer les pommes par dessus.

Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 min.