

La recette. Tarte aux mûres

Ingrédients :

- 200 ml crème liquide
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 400 g de mûres
- Une pâte brisée ou feuilletée

Préparation :

Rincer et égoutter les mûres.

Sur un fond de pâte brisée ou feuilletée, déposer les mûres.

Battre les œufs avec du sucre, puis mélanger avec la crème liquide.

Ajouter le tout sur les mûres et faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes.