

# La recette. La tarte aux mûres

## Ingrédients :

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

## Préparation :

Rincez les mûres et égouttez-les. 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 à four pendant 25 à 30 minutes.