Tarte aux fruits rouges

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
6 portions	50 minutes	★☆☆

LES INGRÉDIENTS

- 1 tarte bord droit pur beurre Ø18cm
- 400g de fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles, mûres et groseilles)
- 20g de nappage neutre

Pour la crême pâtissière :

- 250g de lait
- 100g de crème fouettée

LA RECETTE

1. Au batteur, mélanger la préparation pour crème pâtissière et le lait pendant 5 minutes
2. Ajouter délicatement la crème fouettée.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème pâtissière dans le fond de tarte.
2. Disposer les fruits rouges.
3. Agrémenter de quelques pointes de nappage neutre.

L'astuce du chef : pour plus de croustillance, passer le fond de tarte 4 minutes à 160°C avant de le garnir. Vous pouvez adapter la recette selon les fruits de saison.

Suggestion : pour plus de gourmandises, vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat blanc.