



Tarte aux fraises à la crème de Calisson

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte sablée
- 1 pot de crème de Calisson
- 2 oeufs
- 500 g de fraises
- beurre pour le moule

Préchauffer le four T6 (180°)

Foncer un moule à tarte beurré de pâte sablée. Faire cuire à blanc pendant 10/15 minutes en plaçant sur la pâte une feuille de papier cuisson recouverte de haricots ou de riz.

Enlever la feuille de papier et les haricots.

Dans un bol fouetter au batteur les oeufs et la crème de Calisson. Verser cette préparation sur le fond de tarte.

Découper quelques fraises en deux et les enfoncer dans la crème. Enfourner pour environ 35 minutes. La pâte doit être dorée et la garniture prend une belle couleur caramel.

Sortir la tarte, disposer harmonieusement les fraises coupées sur le dessus. Saupoudrer d'un nuage de sucre glace au moment de servir.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

