

# metro



## Tarte aux fruits frais

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:18 CUISSON | 25:13 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Boîte de mélange à gâteau Super Moist\* Betty Crocker\* Citron

75 ml Beurre ou margarine, ramolli  
(1/3 tasse)

1 Oeuf

500 ml Yogourt grec Yoplait® Source® à la vanille  
(2 tasses)

1 Boîte (format de 4 portions) mélange à pouding instantané et à garniture de tarte à la vanille

750 ml Fruits tranchés, de petits fruits et (ou) de  
(3 tasses) quartiers de mandarines

45 ml Gelée aux abricots  
(3 c. à soupe)

### Préparation

Préchauffer le four à 190° C (375 °F (190 °C) ou à 350 °F (180 °C) pour un moule foncé ou à revêtement antiadhésif.

Graisser de shortening ou vaporiser d'enduit culinaire une plaque à pizza de 12 po (30 cm) ou le fond d'une plaque à cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po).

Dans un grand bol, battre le mélange à gâteau, le beurre et l'oeuf à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse.

Presser dans le fond du moule.

Faire cuire de 14 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit prise.

Laisser refroidir complètement, environ 30 minutes.

Dans un bol moyen, battre le yogourt et le mélange à pouding (sec) au malaxeur électrique à régime moyen, jusqu'à homogénéité.

À l'aide d'une cuillère, déposer sur le gâteau cuit.

Lisser la surface à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Disposer les fruits sur la préparation au yogourt.

**250 ml** Framboises fraîches  
**(1 tasse)**

---

Faire chauffer la gelée à feu moyen jusqu'à ce qu'elle ait fondue ; en badigeonner les fruits.

Déposer des framboises au centre.

Servir immédiatement ou réfrigérer jusqu'à 24 heures.

Couvrir et conserver au réfrigérateur.

Substitution : Vous manquez de temps ? Une boîte de 540 mL de garniture de tarte aux bleuets, aux cerises ou aux pommes peut remplacer les fruits, la gelée et les framboises. À la cuillère, versez la garniture à tarte jusqu'à 1 po (2,5 cm) du bord de la préparation au yogourt.

Pour de meilleurs résultats : Pour empêcher vos petits fruits de ramollir, rincez-les et séchez-les juste avant de les utiliser.

Source : Vivre délicieusement

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---