

Tarte aux petits fruits et à la gelée de sureau

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (1)

[Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **40 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

LA RECETTE ORIGINALE EST PRÉVUE POUR 6 PORTIONS

PÂTE À TARTE (VOIR RECETTE DE PÂTE BRISÉE EN ACCOMPAGNEMENT SUGGÉRÉ)

65 ml (1/4 tasse) de lait

85 ml (1/3 tasse) de crème 35 %

1 oeuf entier

1 blanc d'oeuf

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs

40 ml (2 2/3 c. à soupe) de gelées de sureau

500 ml (2 tasses) de petits fruits surgelés (fraises, framboises, bleuets, mûres)

Préparation

1. Faire décongeler les fruits et réserver le jus des fruits (de tasse).
2. Préchauffer le four à 163 °C (325 °F).
3. Mélanger le lait, la crème, les oeufs, le sucre, la fécule et les fruits décongelés.
4. Abaisser la pâte jusqu'à 4 mm d'épaisseur. La poser dans le moule. Passer la gelée de sureau au tamis et en badigeonner la pâte. Verser le mélange liquide au fond de la tarte. Garnir de fruits décongelés.
5. Utiliser le reste de la gelée pour badigeonner délicatement les fruits. Cuire environ 45 minutes.

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits

 Sans arachides  Sans noix  Sans poisson

