

La Tarte des Refuges

Que faut-il ?

Pour la Pâte :

- 1 œuf
- 100gr de sucre
- 250gr de farine
- 125gr de beurre
- ½ cuillère à café de cannelle
- sel

Pour la garniture

- 2 œufs
- 150 à 200gr de sucre
- 125gr de crème fraîche
- 500gr de fruits (mûres, myrtilles...)



Comment faire ?



Pour réaliser la pâte sablée, travailler à la main l'œuf, le sucre, le sel, la farine. Ajouter la cannelle et le beurre afin d'obtenir votre boule de pâte. Finir par étaler celle ci au rouleau et la placer dans un moule. Faire une pré-cuisson de la pâte environ 25min à 180°.



Réaliser une crème à flan à partir des 2 œufs, de 100gr de sucre, de la crème fraîche que vous mélangez dans un saladier.

Dans une casserole faire cuire les fruits 5 min avec le sucre restant.



Placer ensuite les fruits sur la pâte.



Verser la crème à flan par-dessus.



Mettre au four pendant environ 20 min à 150°.

Ce qu'on en dit :

Invariablement de début juin à fin août, les gardien(ne)s de refuges nous proposent leurs « tartes maison » aux myrtilles... Enfin moi je n'ai jamais vu un(e) gardien(ne) ramasser des myrtilles et puis les myrtilles ça ne poussent pas au début de l'été.

