



Tarte Pommes - Groseilles

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

1 pâte sablée
1 à 2 pommes
100g de groseilles
20cl de crème liquide
2càs de crème épaisse
1càc d'extrait de vanille
95g de sucre en poudre
2 oeufs
1 pincée de muscade

Préchauffer votre four à 180°.

Laver et équeuter les groseilles.

Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles.

Étaler la pâte sur votre plan de travail fariné et garnir votre moule à tarte. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Déposer les lamelles de pomme et les groseilles.

Dans un saladier, mélanger les crème, les oeufs, l'extrait de vanille, le sucre et la pincée de muscade.

Verser la préparation sur les fruits.

Mettre au four pendant 30 minutes.

Laisser refroidir.