

La Marmite de Claude

TARTE AUX MÛRES

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

Pâte brisée ou feuilletée (voir recette)
400 g de mûres
1 oeuf entier
100 g de sucre fin
1 petite boîte de crème liquide 200ml
75 g d'amande (facultatif)

RECETTE

Sur un fond de pâte brisée ou feuilletée, déposer les mûres fraîches ou congelées.
Battre un oeuf avec du sucre, puis mélanger avec la crème liquide et la poudre d'amande.
Ajouter le tout sur les mûres et faire cuire à 225° pendant 25 à 30mn, surveiller la cuisson.