

27 janvier 2010

Tarte aux kiwis

- ◆ Pâte brisée (200g de farine + 100g de beurre + 50g d'eau)
- ◆ 4 œufs
- ◆ 30 cl de crème
- ◆ 100g de sucre
- ◆ 1 citron
- ◆ Kiwis mûrs

Étaler la pâte dans une tourtière.

Préparer une crème en mélangeant les œufs avec la crème, puis le sucre et le jus du citron.

Verser la crème sur le fond de tarte et enfourner 20 minutes à thermostat 7.

Pendant ce temps, peler délicatement les kiwis et les couper en tranches.

On les disposera sur la tarte sortie du four.

On pourra parsemer de sucre vanillé.

Les fruits restent crus et chargés de vitamines

Participants:

Matis

Florida

Bénédicte

Josette

Chloé

Karima

Mohammed

Françoise

