



Tarte aux Mûres

Ingrédients

- Pâte brisée ou feuilletée
- 400 g de mûres
- 1 œuf entier
- 100 g de sucre fin
- 1 petite boîte de crème liquide 200ml

Préparation

- Sur un fond de pâte brisée ou feuilletée, déposer les mûres fraîches.
- Battre un œuf avec du sucre, puis mélanger avec la crème liquide.
- Ajouter le tout sur les mûres et faire cuire à four chaud th 7 pendant 25 à 30 minutes. Surveiller la cuisson.