

Tarte aux groseilles à la crème pâtissière



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn
Cuisson : 60 mn

Bon, sur ce coup-là, je n'ai fait que de l'assemblage. Trop chaud dans la cuisine pour y rester longtemps ! On s'est régalés !

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 sachet de crème pâtissière
- 500 g de groseilles
- sucre cassonade

Préparation

- 1 J'ai déroulé la pâte, l'ai étalée dans un moule et piquée à la fourchette.
- 2 J'ai préparé ma crème pâtissière comme indiqué sur le sachet puis je l'ai étalée sur la pâte.
- 3 J'ai ensuite parsemé la tarte de groseilles et cassonade.
- 4 J'ai enfourné la tarte 1 petite heure à four moyen (180°C - th.6).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

