

ICI,
IL Y A UN
MIGROS
CLIMAT!

Temps total : 50 min
Cuisson : 30 min

TARTE AUX FRAMBOISES

Ingrédients pour 8 personnes

- ✓ 1 pâte brisée M-Classic
- ✓ 1 sachet de préparation pour crème pâtissière Ancel
- ✓ 500 g de framboises
- ✓ 20 g de sucre glace

Préparation

- ✓ Faites préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6)
- ✓ Etalez la pâte feuilletée dans une tourtière, piquez-la avec une fourchette, faire cuire à blanc 20 min puis laissez refroidir.
- ✓ Battrre la crème pâtissière et la déposer dans le fond de la tarte, ajouter les framboises lavées au préalable.
- ✓ Faire cuire 30 min à 180°C (thermostat 6).
- ✓ Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

Bon appétit !

Info malin

Pour plus de goût et de croquant, rajoutez quelques pistaches !