

Tarte-pancake aux mûres

Pour un moule à tarte de 23 cm de diamètre :

- 3 oeufs
- 14 g de sucre roux + 1 càs
- 300 mL lait
- 65 g de farine
- 250 g de mûres fraîches ou surgelées

Battre les oeufs avec les 14 g de sucre. Ajouter le lait puis la farine (ou inversement, car dans ce sens j'ai eu un peu de grumeaux alors j'ai passé un coup de mixeur).

Laisser reposer la pâte 10 min.

Verser dans le moule à tarte puis cuire 15 min à 200°C.

Sortir le pancake-tarte, recouvrir de mûres et saupoudrer de la càs de sucre restante. Enfourner de nouveau 15 min.

Bien laisser refroidir avant de déguster.

