

Tarte aux fruits

Ingrédients :

Une pâte feuilletée toute prête, des fruits (4 ou 5 selon grosseur), 100g d'amande, 100g de sucre en poudre, 100g de crème fraîche, 3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, une dose de calvados,

Mettre la pâte dans un moule, disposer les fruits sur tout le fond, mettre au four th 8 pendant 10 bonnes minutes,

Pendant ce temps préparez votre garniture, mélangez les œufs avec la poudre d'amande, le sucre en poudre et le sucre vanillé, ajoutez la crème fraîche et le calvados à votre convenance bien mélangez le tout

Sortez la tarte du four et versez cette préparation sur le dessus remettre au four 15 à 20 minutes th 8, il faut que le dessus soit bien doré.