

Tarte aux fruits rouges



Ingrédients nécessaires

fruits rouges : 500g
sucre blanc : 100g
pâte à tarte : 1
œuf : 2

Préambule

Si tu as de beaux fruits plein ton jardin : framboises, groseilles, mûres... Lapinou te propose de les utiliser et de les transformer en une délicieuse tarte ! Très facile à faire, mais aussi très savoureuse, elle ravira les plus grands gourmands sans l'ombre d'un doute ! Tu auras besoin de l'aide d'un adulte pour cette recette.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Ouvre ta pâte à tarte et étale-la. Place-la dans un moule à tarte et pique le fond avec une fourchette comme sur la photo. Préchauffe le four à 200°C.



Etape 2

Demande à un adulte de t'aider à séparer les œufs. D'un côté il faut mettre les jaunes dans un saladier assez grand, de l'autre les blancs qui seront battus en neige.



Etape 3

Ajoute le sucre et les fruits dans le saladier contenant les jaunes d'œufs. Mélange soigneusement le tout.



Etape 4

Demande à un adulte d'utiliser un batteur électrique pour battre les blancs d'œufs en neige ferme.



Etape 5

Ajoute tes blancs en neige au mélange précédent. Remue bien le tout.



Etape 6

Verse ton mélange dans la pâte à tarte et étale-le.



Etape 7

Enfourne la tarte à 200°C pendant 30 à 35 minutes. Sors-la du four et laisse-la refroidir. Bonne dégustation !

