

Tarte aux mûres



Ingrédients nécessaires

mûres : 700g
sucre blanc : 80g
pâte à tarte : 1
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Lorsque l'été arrive, les fruits deviennent beaux et sucrés. C'est également le cas pour les mûres. Mais que faire avec un saladier de mûres ? Une belle tarte, par exemple !

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

Commence par préchauffer le four à 220°C. Demande à un adulte de séparer les jaunes des blancs d'œufs. Ce même adulte va battre les blancs en neige avec une pincée de sel pendant que tu vas mélanger les jaunes et le sucre. Ensuite, mélange les blancs en neige avec les jaunes et le sucre à l'aide d'une spatule.



Etape 2

Verse les mûres dans le mélange.

Etape 3

Mélange tout doucement les œufs et les fruits.



Etape 4

Etale la pâte dans un moule, pique-la et verse ton mélange dessus.



Etape 5

Enfin, demande à un adulte de faire cuire ta tarte pendant 15 minutes à 220°C.

