

Tarte aux groseilles

Mise en place et préparation:

env. 15 min

Cuisson au four: env. 30 min

Pour 2 plaques «Cuisine légère au four»

1 abaisse de pâte à gâteau

(d'env. 25×42 cm)

4 zwiebacks, émiettés

400 g de crème fraîche

2 c. s. de menthe, ciselée

4 c. s. de sucre

2 c. c. de maïzena

2 œufs

750 g de groseilles rouges et blanches et de cassis

sucre glace

pour le décor

1. Dérouler la pâte, couper en deux dans la largeur, fonder les plaques. Piquer les fonds à la fourchette, étaler les zwiebacks.
2. Bien mélanger la crème fraîche et tous les ingrédients, œufs compris, verser sur les fonds. Répartir dessus les groseilles et le cassis.
3. **Cuisson:** env. 30 min tout en bas du four préchauffé à 220° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille. Poudrer de sucre glace.

Part (1/2): 421 kcal, lip 29g, glu 30g, pro 6g

