

APPAREIL A CREME PRISE SUCRE

**Envie d'une tarte pâtissière? Mais vous n'aimez pas
l'aigreur des fruits quand ils sont cuits?
Faites comme les Normands et pas qu'eux!**

**Faites couler entre vos fruits une crème prise qui va
sucrer vos fruits lors de la cuisson et de la dégustation.**

**Vous pouvez incorporer cette appareil dans vos tartes
aux pommes, rhubarbe etc...**

APPAREIL A CREME PRISE SUCRE

INGRÉDIENTS:

40 CL DE LAIT

3 ŒUFS

1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

100 G DE SUCRE EN POUDRE

1 CAS DE VANILLE LIQUIDE



APPAREIL A CREME PRISE SUCRE

Préparation :

Dans un plat (ou une casserole comme moi. Pour verser c'est mieux) cassez vos 3 œufs, versez le sucre, mélangez rapidement au fouet.

Ajoutez le lait, le sucre vanillé et la vanille liquide.

Mélangez rapidement au fouet, il faut éviter de faire un mélange mousseux.



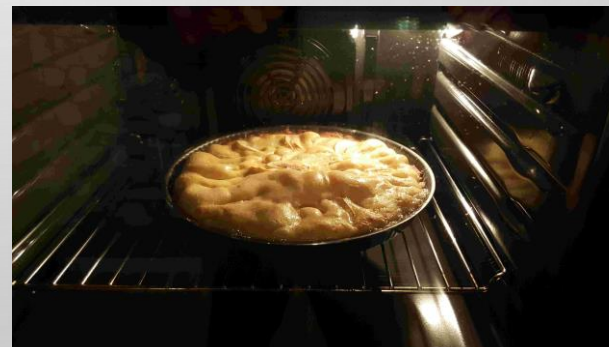
APPAREIL A CREME PRISE SUCRE

Préparation :

Versez votre appareil par-dessus les fruits de votre tarte.

Ne remplissez pas trop parce que la crème va légèrement gonfler à la cuisson.

Enfournez de nouveau votre tarte pour une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson.



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES SUR
LE SITE INTERNET:**

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...