

TARTE AUX FRUITS BIO SUISSES

1 abaisse de pâte à gâteau
3 c. à s. de noix moulues
750 g de fruits bio suisses, dénoyautés
ou épépinés
(p. ex. des poires bio Louise Bonne,
des pommes bio Summered,
des abricots bio)
2 c. à s. de sucre

Recouvrir de papier sulfurisé un moule à tarte
rond d'env. 28 cm, déposer et fonder la pâte
par-dessus et la piquer à l'aide d'une fourchette.
Répartir les noix sur le fond de la pâte, disposer
en couches les fruits bio sur la pâte, le côté coupé
vers le haut et saupoudrer de sucre.

Appareil:

1 dl de lait entier bio du Napf
1 dl de crème entière
1 œuf suisse de la région,
d'élevage en plein air
1 c. à c. de maïzena
2 c. à s. de sucre

Bien mélanger tous les ingrédients et verser
l'appareil sur les fruits.

Cuire 40 min au four préchauffé à 220 °C sur une
grille à la position la plus basse.

Le plat de service en illustration provient de particuliers.