

Iucullus succullus

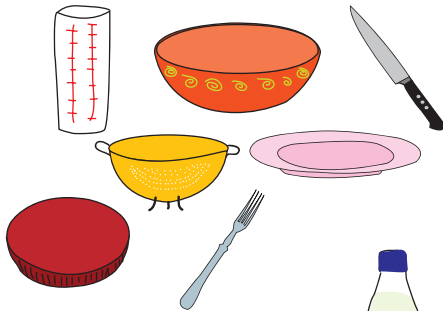


QUICHE AUX MÛRES ET AUX POMMES

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes
(Pour 4 à 6 personnes)

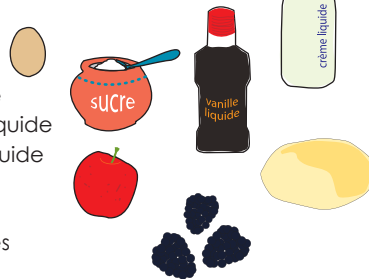
Les ustensiles :

- 1 passoire
- 1 saladier
- 1 fourchette
- 1 couteau
- 1 verre mesureur
- 1 papier sulfurisé
- 1 plat à tarte



Les ingrédients :

- 3 œufs moyens
- 130 g de sucre en poudre
- 300 g de crème fraîche liquide
- 2 c. à soupe de vanille liquide
- 1 pâte sablée
- 2 pommes
- 230 g de mûres bien noires



Casse les œufs dans un saladier.

À l'aide d'une fourchette, mélange-les avec le sucre, puis la crème fraîche et la vanille liquide. Ton mélange doit être lisse et onctueux.

Préchauffe le four : thermostat 7/8 (220 °C).

Épluche les pommes et coupe-les en dés.

Lave les mûres en les passant sous l'eau dans la passoire.

Dans ton plat à tarte, pose une feuille de papier sulfurisé. Si tu n'en as pas, beurre bien ton moule et saupoudre de farine.

Ainsi, ça ne collera pas. Déroule la pâte dans le moule.

Dispose tes fruits sur la pâte. Répartis-les bien



et verse la préparation par-dessus.

Enfourne pour 40 minutes.