



Tarte aux fruits



INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

POUR LA PÂTE

- 250 g de farine
- 150 g de beurre à température ambiante
- 10 g de poudre à base de stévia
- 1 œuf

POUR LA GARNITURE

- 1 conserve d'ananas (340 g égoutté), prunes, poire, raisins au choix
- 100 g de crème fraîche
- 1 œuf
- 25 g de d'édulcorant à base de sirop d'agave et de stévia

PRÉPARATION

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Si possible, laisser durcir la pâte enveloppée dans un papier film pendant 30 minutes au frigo avant de l'utiliser.

Recouvrir le moule de la pâte, bien étaler. Disposer les fruits choisis sur la pâte.

Préparez la garniture en mélangeant les œufs, les édulcorants et la crème. Versez cette garniture sur les fruits.

Enfourner pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS**.eu