

Tarte aux kiwis

Faire une pâte sablée ou l'acheter toute prête

Réalisation de la pâte

Il faut

- -250gr de farine
- -125gr de sucre
- -125gr de beurre coupé en tous petits morceaux
- -1 œuf
- -75gr d'amandes en poudre
- -1 pincée de sel

Travailler le tout et laisser reposer pendant la réalisation de la garniture

Garniture

- -2 œufs
- -20cl de crème fraîche semi-épaisse
- -100gr de sucre
- -1 cuill à café de vanille
- -1 cuill à café de kirsch
- -6 kiwis

Mettre la pâte après l'avoir déroulée dans un moule à tarte

Verser la garniture

Disposer les kiwis découpés en rondelles

Saupoudrer légèrement de sucre de canne

Faire cuire à 180° pendant 35 minutes



Bon appétit !