

# La recette de la tarte aux kiwis

## Ingrédients :

- de la pâte brisée
  - 4 kiwis
  - 4 oeufs
  - 50cl de crème
  - 100g de sucre
  - le jus d'un demi-citron
- 

- 1- Etendre la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
- 2- Mettre la pâte dans le moule à tarte.
- 3- Piquer la pâte avec une fourchette.
- 4- Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier.
- 5- Ajouter la crème et le jus de citron.
- 6- Couper les kiwis en tranches.
- 7- Déposer les tranches de kiwis sur la pâte.
- 8- Verser le mélange sur les kiwis.
- 9- Cuire 30 minutes à 220 degrés.