

Tarte glacée aux petits fruits d'été

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (0)

[Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 40 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **60 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

CROÛTE À TARTE

250 ml (1 tasse) de biscuits Graham

40 ml (1/8 tasse) de beurre

GARNITURE

500 ml (2 tasses) de crème glacée aux framboises

250 ml (1 tasse) de crème 35 %, à fouetter

80 ml (1/3 tasse) de framboises fraîches

85 ml (1/3 tasse) de bleuets frais

65 ml (1/4 tasse) de confitures de bleuets

Préparation

1. Pour la croûte à tarte, émietter finement les biscuits et mélanger les biscuits et le beurre, préalablement fondu, dans une assiette à tarte à l'aide du mélange et s'assurer que la pâte avec les doigts. Placer au réfrigérateur pour 60 minutes.
2. Fouetter vigoureusement la crème à l'aide d'un batteur électrique. Ne pas battre trop longtemps pour ne pas transformer la crème en beurre. Réserver.
3. Lorsque la croûte est figée, déposer la crème glacée sur la croûte et la modeler afin qu'elle soit égale partout.
4. Déposer la crème fouettée sur le dessus de la tarte. Décorer avec les bleuets et les framboises et saupoudrer de sucre en poudre immédiatement.

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans arachides



Sans noix