

Tarte aux Kiwi

Ingrédient pour 1 personne :

-  0,5 pâte brisée
-  0,5 kiwi
-  16,5 g de sucre
-  8,5 cl de crème fraîche
-  0,5 oeuf
-  0,5 jus de citron

Préparation :

Préparation

Préparation : **5min**

Cuisson : **30min**

Mettre la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette.

Préchauffer le four à 210° C (th. 7)

Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème, le sucre et le jus de citron.

Déposer les kiwis en rondelles sur la pâte et verser dessus le mélangeur

Cuire 30 à 35 minutes.

Bon appétit !