

Tarte aux Carambars



les ingrédients



rouleau de pâte



3 oeufs



20 carambars

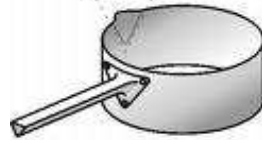


farine



30 cl crème liquide

le matériel



une casserole



une cuillère



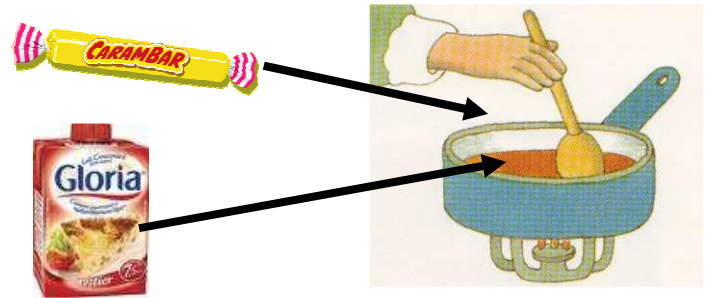
une cuillère
en bois



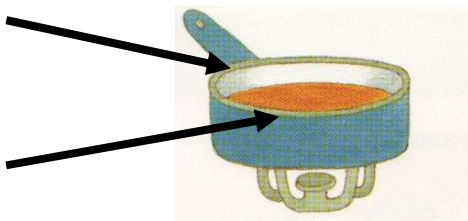
un moule à tarte



1. Déroule la pâte dans le moule.



2. Fais fondre, à feu doux, les carambars dans la crème en remuant.



3. Ajoute les œufs et la farine et remue.



4. Verse la crème sur la tarte.



5. Fais cuire 30 minutes à four moyen.

6. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.