

TARTE GROSEILLES MASCARPONE

Préchauffer le four th 6 à 180°

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 1 grand pot de mascarpone
- 2 ou 3 cas de sucre en poudre
- Confiture de mûre ou de myrtille
- 400g de groseilles surgelées
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Mettre la pâte sablée dans un plat à tarte
- Piquer celle-ci avec une fourchette
- La précuire 10 à 15mn
- Laisser le fond de tarte refroidir
- Puis étaler de la confiture sur celui-ci
- Mélanger les groseilles avec le mascarpone
- Ajouter le sucre et le sucre vanillé
- Déposer ce mélange sur la confiture
- Décorer avec des groseilles ou de la confiture
- Mettre au réfrigérateur avant de déguster
- Cette tarte peut être faite avec des framboises

