

L'équipe éducative des SAPE Thônex (Chapelly, Bout'Choux, Marcelly) vous propose

## une activité cuisine

pour s'occuper en famille durant le confinement

---

# TARTE AUX PETITS-SUISSES

## Ingrédients

- 4 œufs
- 12 petits-suisse
- 60gr. de crème fraîche
- Une pâte Brisée
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20gr. de beurre pour le moule

\*\*\*\*\*

## Préparation

**Temps Total** : 50 min

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 30 min

- Préchauffer le four à 180°C
- Beurrer un moule à tarte et le garnir avec la pâte
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Séparer les blanc d'œufs des jaunes, réserver les blancs
- Dans un saladier, mélanger les petits-suisse, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé
- Monter les blancs en neige
- Incorporer délicatement les blancs montés à la préparation
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 30 minutes