



## Tarte flambée aux fraises

### INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Fond de tarte flambée ovale bio
- Garniture tarte flambée : 2 cuillères à soupe
- Sucre : 2 cuillères à soupe
- Menthe fraîche : 3 branches
- Fraises : 7

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Mélanger, dans un bol, la garniture, le sucre et une branche de menthe ciselée.
3. Disposer le **fond de tarte flambée** sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
4. Enfourner pour 3 minutes et ajouter les fraises coupées en deux.
5. Enfourner à nouveau pour 3 minutes.
6. Ajouter les feuilles de menthe.

Emilie (L'Alsacienne)

Instagram

*Bon Appétit !*