



THE J.M. SMUCKER Co

# Tarte à la lime et aux framboises

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

5 mins 30 mins 8 N/A

## Ingredients

- 3 jaunes d'œufs, battus
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/2 tasse (125 mL) de jus de lime
- 1 croûte à tarte de 9 po/23 cm en biscuits graham ou surgelée du commerce
- 1 1/2 tasse (375 mL) de framboises fraîches

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

### Step 2:

Fouetter les jaunes d'œufs avec le lait condensé sucré et le jus de lime. Verser dans la croûte à tarte. Déposer les framboises sur la garniture.

### Step 3:

Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement. Mettre au réfrigérateur de 1 à 2 heures. Servir.

## Images

