



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux framboises de lime

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 8 N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood®**
- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- **Garniture :**
- 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 1/2 tasse (375 mL) de framboises fraîches

Directions

Step 1:

Croûte : Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Combiner la farine avec le sucre glace dans un bol à mélanger. Battre le beurre en crème dans le grand bol du batteur électrique et ajouter graduellement le mélange de farine jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Presser également au fond et sur les côtés d'un moule à charnière de 9 po (23 cm). Bien piquer avec une fourchette et réfrigérer pendant 15 minutes. Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Sortir du four et parsemer les framboises. Baisser le feu à 325 °F (160 °C).

Step 2:

Garniture : Fouetter les jaunes d'œufs avec le lait condensé sucré et le jus de lime. Verser dans la croûte préparée.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer de 1 à 2 heures. Garnir de crème fouettée avant de servir.

Images

