



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Tarte aux Kiwis

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚⌚

Une tarte aux fruits aux couleurs automnales...

### Ingrédients

---

*Pour 6 personnes*

*Pour la pâte sablée*

250 g de farine  
1 pincée de sel  
125 g de sucre  
125 g de beurre mou  
1 œuf

*Pour la garniture*

4 œufs  
5 cl de crème fraîche  
100 g de sucre  
1/2 jus de citron  
4 kiwis

### Progression

---

Préparer la pâte et laisser reposer le temps de faire la garniture.

Mélanger les œufs entiers, la crème, le sucre et le jus de citron.

Mettre la pâte dans un plat à tarte et recouvrir de la crème. Y déposer les kiwis en rondelles. Faire cuire 30 à 35 min à four chaud (thermostat 7/210°C).

**Bon appétit !**

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)