

Par les Mosaïques
de saveurs

Tarte de Natas



ECONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:
0,43 €/part

Ingrédients

Pour 1 tarte



25 g maïzena



25 g farine



500 ml de lait



200g sucre



5 jaunes d'œufs



1 bâton de cannelle



Peau de citron jaune



1 pâte feuilletée



1 sachet sucre vanillé

Recette

1. Faire revenir les peaux de citron coupées en lamelles et la cannelle dans le lait.
2. Mélanger le tout.
3. Ajouter le sucre, la farine, le sucre vanillé, la cannelle, 2 lamelles de peau de citron et les jaunes d'œufs.
3. Hors du feu, ajouter le lait.
4. Verser sur la pâte feuilletée.
5. Mettre au four pendant 25 minutes à 200°C.
6. Laisser refroidir avant de déguster.

