



## *Tarte aux Fruits Rouges à la Crème Pâtissière*

Une portion de crème pâtissière (voir fiches cuisine)  
Une barquette de fruits rouges congelés  
Un fond de tarte du commerce

Répartir la crème pâtissière froide sur le fond de tarte.

Disposez les fruits encore légèrement congelés sur la crème pâtissière

Mettre au frais.