

Fond de tarte

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 125 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanille
- 75 g de farine
- 25 g de fécule
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique

Recette :

- Battre les œufs entiers au batteur électrique pendant environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
- Incorporer le sucre fin et le sucre vanille, la farine tamisée, la fécule et la levure chimique.
- Bien mélanger le tout.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 4-5) pendant 20 à 30 minutes au milieu du four (cuisson par le dessous).