

## TARTE AU SUCRE ET CANNEBERGES

(Recette proposée par Linda Turcotte)

3 tasses de cassonade

½ tasse de farine

2 tasses de crème 35%

3 œufs

3 tasses de canneberges coupées en deux

Mêler la cassonade et la farine ensemble. Ajouter la crème et les œufs. Mettre des canneberges dans le fond d'une croûte à tarte non cuite et y ajouter la préparation décrite ci-dessus. Cuire à 400 °F, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Donne 4 tartes.