

# Tarte aux fleurs de sureau

## **Ingrédients**

1 petit bol de fleurs de sureau seules (obtenues en secouant les corymbes)

La même quantité de poudre de noisettes

100 g de sucre

20 cl de crème

2 œufs

Un fond de tarte (pâte brisée ou feuilletée)

## **Préparation**

Foncer un moule à tarte avec la pâte.

Battre les œufs avec la crème et le sucre, incorporer la poudre de noisette et les fleurs.

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil et l'étaler sur la pâte à tarte.

Enfourner à 200 °C et laisser cuire 20 à 25 minutes (surveiller la couleur).

**Recette : Anne-Marie, Aurillac**