

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## *Tarte Ardéchoise*

### *Ingrédients:*

*Pâte sablée (maison)*

*1 boîte de crème de châtaignes ou de marrons d'Ardèche bien sûr !*

*2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse*

*3 œufs*

### *Préparation:*

*Mélanger la crème de châtaigne, la crème fraîche et les jaunes d'œuf.*

*Monter les blancs d'œuf en neige ferme.*

*Les incorporer délicatement.*

*Étaler la pâte sur un moule, y verser la préparation et cuire 25 mn (thermostat 6).*