

Tarte aux Corn flakes

Ingrédients:

Fond de tarte

2 tasses de Corn flakes

¼ tasse de beurre

¾ tasse de sucre (moi, ½ tasse)

Étapes:

Mélanger tous les ingrédients et presser le mélange dans une assiette à tarte . Réserver.

Costarde

3 jaunes d'œufs

1/2 tasse de sucre

2 tasse de lait

2 cuil. à table comble de farine

½ cuil. à thé de sel

1 cuil. à thé de vanille

Étapes:

Mettre tous les ingrédients de la costarde (sauf la vanille) dans un petit chaudron. Cuire lentement, à feu doux, en brassant constamment, jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et ajouter la vanille. Réserver.

Meringue

3 blancs d'oeuf

1 pincé de sel

6 cuil. à table de sucre (moi, 3)

Étapes:

Fouetter les blancs d'oeufs jusqu'à formation de pics. Ajouter ensuite le reste des ingrédients en continuant de battre. Réserver.

Montage de la tarte et cuisson

Étendre la costarde sur le fond de tarte. Étendre la meringue sur le dessus de la costarde.

Mettre au four à 350 °F jusqu'à temps quelle soit bien dorée (environ 15 minutes.).

Réfrigérer au moins 2-3 heures avant de servir.

Source: [Viens te faire plaisir](#)

Par: [Blanc-manger](#)