Tarte à la menthe

De la menthe fraîche coupée en chiffonnade

Une pâtissière

Pour ¼ de litre

1 œuf

1 jaune d'œuf

45 gr de sucre semoule

22.5 gr de farine

¼ de litre de lait

Mélanger l'œuf plus le jaune d'œuf plus le sucre blanchir le tout adjoindre la farine et verser dessus le ¼ de litre de lait dans lequel vous aurez jetez la menthe fraîche en chiffonnade.

Faire cuire 10 mn et réserver jusqu'à refroidissement

Parallèlement réalisez des abaisses de pâte feuilletée d'un diamètre de 12 cm que vous piquez pour empêcher de lever, les faire cuire au four une quinzaine de minutes. Disposez dessus une fois refroidie, la crème pâtissière à la menthe et recouvrir en dôme avec une meringue rapide à la française, ensuite passer au four très chaud 230 degré pendant quelques minutes et servez pour le plaisir