

Tarte aux fruits et quinaunes

1 tasse de biscuits graham émiettés
1/4 tasse de cassonade
1/3 tasse de beurre

20 morceaux de quinaunes coupées
1/4 tasse de lait
Sel
2 tasses de salade de fruits égouttés
1/2 tasse de crème fouettée

Chauffer le four à 350°F. Mélanger les biscuits, la cassonade et le beurre dans une assiette ^{à tarte} et bien presser le mélange dans le fond et les bords. Cuire 8 à 10 minutes sur la grille placée au centre du four. Laisser refroidir. Déposer dans la partie supérieure d'un bain-marie la quinaune, le lait et le sel. Brasser jusqu'à ce que la quinaune soit toute fondue. Faire refroidir. Ajouter la salade de fruits et la crème fouettée. Refroidir l'abaisse (croustade) comme il faut avant d'ajouter la préparation. →

Mettre la tarte au réfrigérateur et la couper seulement le lendemain pour lui permettre de bien se tenir.