

TARTE AU CITRON ET AUX BLEUETS DE LUXE

Preparer la croûte suivant les instructions sur l'emballage de mélange pour pâte à tarte feuilletée. Mélanger la garniture au citron et la crème sure, et étaler uniformément dans le fond de tarte préparé. Couvrir de garniture aux bleuets. Laisser refroidir.

BUISCUIT 10 CALORIES

3	Blanc d'oeufs
	Température de la pièce
1\2 c.à thé	crème de tarte
1\8 c.à thé	sel
1 tasse	sucre blanc
1\4 tasse	cacao

Mélanger à grande vitesse les blancs d'oeufs, la crème de tarte et sel jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter 1 c. à table de sucre à la fois en continuant de battre jusqu'à formation de pic. Incorporer le cacao. Deposer par cuillieré sur un papier brun a cuisson 2" entre chaqu'un. Cuire 20 minutes à 275 F. Laisser refroidir et refrigerer.