

Tarte aux oeufs

2 Tasse de lait

3 oeuf.

$\frac{1}{2}$ Tasse de sucre.

1 Pincée de muscade.

Chauffer le lait et laisser
Tiedre

Battre les oeufs légèrement,
~~et~~ ajouter le sucre graduelle-
ment et bien mélanger.
Ajouter le lait tiedre et la
muscade. Préparer une abaisse
de pâte Brisée.

Dedigeronner la pâte
avec du blanc d'œuf.
avant de verser la
préparation. Cuire 1 minute.
Verser la préparation des
œufs. et cuire 15 minutes
à 350 F.

Augmenter la température à
450 F. et continuer la
cuisson jusqu'à ce que
le centre de la tarte soit
ferme. Environ 5 min.