

Tarte fruitée (6 à 8 portions)

Croûte :

- 1 tasse de biscuits Graham
- 8 c. à thé de margarine

Faire fondre la margarine et bien mélanger avec les biscuits Graham. Foncer et placer dans une assiette à tarte. Faire cuire au four à 350 °F pendant 5 à 8 minutes.

Garniture :

- 1 sachet de gélatine sans saveur
- ½ tasse de yogourt nature
- ¼ tasse de sucre
- ¼ tasse de jus de fruits (frais ou en conserve)

Faire fondre la gélatine selon les instructions. Mélanger tous les ingrédients ensemble et les laisser prendre à demi au réfrigérateur. Par la suite, déposer le mélange sur la croûte Graham. Ajouter des fruits frais ou en conserve égouttés (ex : pêches, ananas, cantaloup, fraises, bleuets).



**Marie Nadeau, chef
Le Pichet**