



## *TARTE AUX CANNEBERGES*

1/2 tasse de sucre  
1/2 tasse de lait  
3 œufs battus légèrement  
1/2 c. à thé de vanille  
1 1/2 tasse de canneberges coupées en deux  
1 pâte pour abaisse de 10 pouces de diamètre

Dans un bol, mélanger le sucre et le lait. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger. Ajouter les canneberges et mélanger. Verser la préparation dans l'assiette contenant l'abaisse.

Cuire au four préchauffé à 350 F (180 C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture est pris.