

Pavés aux fruits de saison et crème pâtissière



Une pâte sablée ou brisée

Une crème pâtissière

Environ 1 kg de fruits de saison

2 sachets de nappage pour tartes, je n'en avais pas j'ai fait chauffer de la confiture d'orange avec un peu d'eau et mis 2 feuilles de gélatine, puis versé dans une passoire pour obtenir un jus clair

Enfourner 15 mn au four préchauffé à 180 °