

# Tarte aux fleurs de sureau et amandes (ou fleurs de lilas) proposée par Ginette

Pour 6 personnes      Préparation : 30 mn      Cuisson : 20 mn  
Pâte brisée

Garniture :      75 g d'amandes en poudre  
                         100 g de pétales de fleurs  
                         200 g de crème liquide  
                         1 cuillère à soupe de miel  
                         60 g de sucre en poudre

Préparer la pâte et l'étaler sur le moule.  
Disposer dessus la poudre d'amandes puis les pétales de sureau  
Battre la crème liquide avec le miel préalablement chauffé.  
Verser sur les fleurs  
Saupoudrer la tarte de sucre.  
Enfourner.