



# RECETTE

## Melktert

### x Soirée au Cap



40 minutes



25 minutes



8 personnes

### Ingrédients

- 1 pâte sablée sucrée
- 60 cl de lait
- 50 g de beurre
- 70 g de sucre
- 4 c-à-c du rooibos Soirée au Cap
- 2 oeufs
- 1,5 c-à-s de fécule de maïs
- 1,5 c-à-s de farine

### Préparation

1. Infuser le rooibos dans le lait pendant 20 minutes.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Faire chauffer le lait avec le rooibos, le beurre et le sucre et porter à ébullition.
4. Pendant ce temps, pré-cuire la pâte sablée pendant 10 minutes. Mettre une assiette ou un petit plat pour éviter que le fond de la pâte gonfle.
5. Mélanger les œufs avec la farine et la fécule du maïs.
6. Lorsque le lait est bouillant, filtrer le thé et verser sur le mélange oeuf-farine-fécule.
7. Remettre sur feu doux et mélanger pour faire épaissir légèrement le mélange (pendant 5-10 minutes).
8. Sortir la pâte sablée du four et verser la crème sur la pâte.
9. Possibilité de recouvrir la préparation de sucre roux.
10. Enfoumer pendant 25 minutes. Bien surveiller afin que la crème ne brunisse pas trop vite.
11. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure avant de déguster !



D'autres recettes au thé sur  
[www.astheya.fr/recettes](http://www.astheya.fr/recettes)