

## Tarta costrada (gâteau)

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 500 g de pâte feuilletée.
- 600 gr de crème fouettée.
- 50 gr de sucre en poudre (glace).

### PRÉPARATION

Coupez la pâte feuilletée en forme de rectangle et placez-la sur une plaque de four préalablement beurrée. Introduisez dans le four préalablement chauffé à une température moyenne pendant environ quinze minutes (la pâte doit monter et être entièrement cuite). Retirez du four et une fois froide remplissez de Chantilly. Couvrez avec sucre en poudre.