# Fond de tarte aux biscuits écrasés

Ce fond de tarte a de nombreux usages : on peut y mettre des fruits frais, une crème au citron ou encore l'appareil d'un cheesecake. On peut aussi, par exemple, y mettre de la glace à la vanille ramollie puis remettre le tout au congélateur et servir avec un coulis de fruits.



**Ingrédients**

**Proportions pour: 1 tarte**

* 180 g de biscuits écrasés : biscuits thé™, Bastognes™, langues de chat...
* 90 g de beurre fondu

**Méthode de préparation**

**Préparation : 5minutes  ›  Cuisson : 15minutes  ›  Prêt en :20minutes**

1. Préchauffer le four à 200-220°C (thermostat 6/7) et beurrer un moule à tarte. Mélanger les ingrédients et les mettre dans le moule à tarte en tassant avec les doigts. Cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir avant de garnir.

