

TOURTE DES PYRENEES AUX MYRTILLES

Recette proposée par Fab Gillard



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- poudre à lever - 200 g de farine - 120 g de beurre - 150 g de sucre - 3 oeufs - 3 c à soupe de rhum - 150 g de myrtilles
-

TOURTE DES PYRENEES AUX MYRTILLES

1. Monter les blancs en neige avec le fouet, EXPERT V7 3mn sans chauffer, les placer ensuite au frais
2. Préchauffer le four à 180 degrés
3. Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre, les graines de vanille la poudre à lever et le rhum EXPERT V7 2mn sans chauffer
4. Incorporer le beurre mou et la farine EXPERT V5 2mn sans chauffer
5. Incorporer les blancs et les myrtilles au mélange, verser dans un moule et cuire 45 mn

Cook Expert ■

