



TOURTE AUX MYRTILLES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

200 g	Datte, finement hachées
1	Banane(s), finement hachées
100 g	Amandes, finement hachées
80 g	Flocons d'avoine
60 g	, fondu
1 cs	Poudre de cacao
	Beurre, pour le plat

POUR LA CRÈME

750 g	QimiQ Base crème
250 g	Yogourt grec
300 g	Myrtille(s),
180 g	Miel
1	Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger tous les ingrédients et les répartir dans un moule à gâteau graissé. Cuire 8 minutes environ au four préchauffé.
3. Pour la crème: réduire tous les ingrédients en purée fine à l'aide du mixeur-plongeur et les répartir sur le fond de tourte.
4. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).