



# 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

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

### POUR LA CRÈME

<b>750 g</b>	QimiQ Base crème
<b>250 g</b>	Yogourt grec
<b>300 g</b>	Myrtille(s),
<b>180 g</b>	Miel
<b>1</b>	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).