

TARTE MYRTILLES-SPÉCULOS

recette de Maxi Cuisine

Préparation : 5mn

Cuisson : 30 mn

- 1 rouleau de pâte brisée
- 150 gr de spéculos
- 1 sachet de myrtilles surgelées
- 80 gr de sucre de cannes
- sucre glace (facultatif)

Déroulez la pâte et la posez, (en conservant le papier sulfurisé en dessous), dans un moule à tarte.

Répartir les spéculos réduits en poudre au mixeur sur la pâte, ajoutez les myrtilles surgelées, saupoudrez de sucre, puis rabattre les bords de la pâte sur les myrtilles.

Cuire la tarte 30 mn au four préchauffé à 200°.

À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace. Servir tiède ou froid.