








Ingrédients

-  1 boîte de myrtilles
-  1 pâte brisée déroulée
-  100g de sucre en poudre
-  50g de beurre
-  1 cuillère à soupe de poudre de noix de coco
-  2 œufs
-  1 sachet de sucre vanillé



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C) ;
- 2- Faire fondre au micro-onde ou au bain-marie, le beurre coupé en morceaux ;
- 3- Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, le sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé et les œufs ;
- 4- Ajoutez les myrtilles et la poudre de noix de coco ; mélangez ;
- 5- Etalez la pâte brisée sur du papier de cuisson ; ajoutez la préparation ;
- 6- Enfournez 35 à 40 minutes ;
- 7- Laissez refroidir puis bonne dégustation !

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;">Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;">Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	--