



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	200 Gramme
9017	Myrtilles 1 kg PassionFroid	30 Gramme
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	50 Gramme
207657	Blanc d'oeuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	70 Gramme
	Tuile de glucose	50 Gramme
	Sucre	10 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre le sablé breton en décongélation pendant 30 minutes, le reformer dans un emporte-pièce rond qui servira durant la cuisson, mettre au four à 160°C pendant 10 à 12 minutes et réserver
- 2 Monter le cream cheese au batteur pour faire foisonner, sucrer à 100 g au litre, ajouter les blancs d'œufs montés et mélanger l'ensemble. Déposer ensuite à la poche à douille, l'appareil sur le sablé breton froid
- 3 Pour le décor : ajouter la myrtille encore surgelée au-dessus de la réalisation ainsi qu'une tuile de glucose cassée