



TOURTE AUX MYRTILLES OU FRAMBOISES

Pour 10 personnes

- 1 moule à fond amovible de 24cm de diamètre
- 1 paquet de biscuits petit beurre Kambly
- 60 g de beurre
- 4 cs de noisettes ou amandes moulues
- 6 feuilles de gélatine
- 3 cs de jus de citron
- 300 g de séré à la crème
- 2 dl de crème fouettée
- 50 g de sucre
- 3 paquets de myrtilles ou framboises congelées

Recette:

1. Ecraser au mandre les biscuits, puis les mélanger au beurre et noisettes.
2. Couvrir le fond du moule d'un papier de cuisson four.
3. Tapisser tout le tour du moule de papier alu. Etendre la pâte de biscuits écrasés sur le fond et mettre au réfrigérateur.
4. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 5 min., les ressortir, les égoutter, les chauffer légèrement au bain marie et les délayer dans 3 cs de jus de citron. La gélatine doit être bien fondue.
5. Mélanger cette mixture avec le séré, la crème, le sucre et 2 paquets de fruits réduits en purée.
6. Garder le 3^{ème} paquet en fruits entiers pour postérieurement garnir la pâte de fond.
7. Mettre le mélange, séparément de la pâte biscuit, au réfrigérateur pour le laisser prendre un peu. La masse ne doit pas être congelée. Elle doit juste être prise par l'effet de la gélatine.
8. Disposer les fruits entiers réservés sur le fond. Etendre le mélange par-dessus, lisser et laisser prendre définitivement au frigo.

Novembre 2002, A.Vogel,