**Tarte aux myrtilles**



**Temps de préparation:**25 minutes - **Temps de cuisson:**30 minutes

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Tarte aux myrtilles**

**Pâte :**
75 g de farine de blé complète
5 cl de lait demi-écrémé
1 demi-cuil. à soupe d’édulcorant de synthèse en poudre

**Garniture :**
100 g de fromage blanc à 0 % de MG
1 cuil. à soupe et demie d’édulcorant de synthèse en poudre
1 oeuf
15 g de farine de blé
125 à 150 g de myrtilles
5 cl de lait.

**Préparation pour Tarte aux myrtilles**

Préchauffer le four à 180 °C (th.6).

Mélanger et pétrir les ingrédients de la pâte dans un saladier. Former une boule de pâte. Laisser reposer 30 min sous un torchon humide.
Etaler la pâte puis la déposer dans une moule à tarte.

Laver les myrtilles.

Dans une jatte, mélanger le fromage blanc, l’édulcorant et la farine. Verser le lait et mélanger de nouveau.

Répartir les myrtilles sur la pâte puis verser la garniture dessus. Enfourner 30 min. Servir tiède ou froid.