Gâto’Fruits Myrtille
Pour !1 "cadre" de 40 x 60 cm



1. ***PÂTE SUCRÉE***

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d’œufs
1000 g de farine
40 g d’Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l’arôme vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d’épaisseur puis la déposer dans un cadre 40 X 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.

2. ***COMPOTÉE DE MYRTILLE***

1200 g de Fourrage Myrtille ancel

Etaler uniformément le fourrage myrtille sur la pâte sucrée.

3. ***CAKE VARÉSIEN***

1000 g de Cake Varesien ancel
500 g de beurre en pommade
500 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 minutes à grande vitesse.
Etaler délicatement la masse sur le fourrage myrtille puis cuire environ 25 minutes à 180°C.
Couper en parts après refroidissement.