

# **Couronne Abricot Myrtille**

## **Dessert de saison.**

### **Ingédients :**

5 abricots

1 bol de myrtille

3 œufs

250gr de farine

150gr de sucre en poudre

50gr de beurre fondu

1 demi-sachet de levure chimique



### **Préparation :**

Lavez les abricots et les couper en dés. Lavez les myrtilles.

Préchauffez le four à 150°.

Dans un saladier, y mettre les œufs, ajouter le sucre, bien mélanger à la spatule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Y ajouter la farine, mélanger l'ensemble, ajouter les fruits, le beurre fondu ainsi que la levure chimique.

Bien mélanger l'ensemble.

Beurrer et fariner un moule à couronne, y verser la pâte.

Mettre au four pendant 45mn.

*Pendant la cuisson, comme cela est également de saison, vous pouvez chasser les mouches !*