***Tarte rustique myrtilles-spéculoos***

**Pour 6 personnes**

1 œuf

125g de beurre

180g de farine

125g de cassonade

1cuil à café de mélange quatre-épices en poudre

1 cuil à café de poudre de cannelle

350g de myrtilles surgelées

2 cuil à soupe de poudre d'amande

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la cassonade et l'œuf, ajoutez la farine, la poudre de cannelle, le mélange quatre épices et enfin le beurre fondu, mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, formez une boule que vous laisserez reposer 2h au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Répartissez 2 cuillères à soupe de poudre d'amande sur le fond de tarte en laissant un bord libre de 1 à 2cm. Répartissez ensuite les myrtilles sur la poudre d'amande et rabattez le bord de la pâte et déposez la tarte sur une plaque de four avant de l'enfourner à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.

Laissez refroidir sur une grille avant de servir.