

Zombie Jack : petite recette facile pour l'Halloween!

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [HALLOWEEN](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de farine
- 1 c. thé de cannelle
- 1/2 c. thé de muscade
- 5-6 tasses de bleuets frais ou décongelés
- 2 abaisses à tarte

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger le sucre, la farine, la cannelle et la muscade ensemble.
3. Mettre le mélange dans les bleuets en brassant délicatement. Réserver.
4. Mettre le tout dans un fond de tarte et recouvrir d'une autre abaisse.
5. Couper l'excédent et percer les yeux, le nez et la bouche de Jack.
6. Enfourner pendant 45 à 55 minutes.