

Tarte aux myrtilles

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
4. Foncez votre cercle préalablement beurré, puis placez-le au réfrigérateur minimum 2 heures.
5. Etalez le reste de pâte et découpez des bandes de 1,5cm de diamètre environ.
6. Conservez-les au frais également.
7. Le montage & la cuisson : 2 cuillères à soupe de poudre d'amande Environ de myrtilles fraîches
Saupoudrez le fond de tarte avec la poudre d'amande.
8. Ajoutez les myrtilles, puis recouvrez avec les bandes de pâte de façon à former des croisillons.
9. Enfournes dans le four préchauffé à 170°C pour environ 30 minutes, la pâte doit être dorée.
10. Laissez tiédir avant de démouler ; servez nature, ou bien avec une boule de glace ou de la chantilly, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com