



Ma tarte aux myrtilles

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Myrtilles sauvages : 500 g
Pâte sablée aux amandes : 1
Beurre mou en pommade : 60 g
Sucre en poudre : 60 g
Oeuf : 1
Poudre d'amandes : 60 g
Amaretto : 2 cl

Matériel

un cercle à tarte de 22 cm
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un rouleau à pâtisserie
une fourchette
des billes en céramique
ou des haricots secs



Réalisation

1. Sortir la pâte sablée du réfrigérateur et la laisser quelques instants à température ambiante.
2. Pendant ce temps, placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie, poser le cercle à tarte en son centre, puis en beurrer et fariner les bords et le fond. Placer au frais.
3. Etaler la pâte finement en faisant des 1/8 de tours, sortir la plaque avec le cercle du frais, déposer la pâte sur le cercle et le foncer en faisant des bords bien droits. Couper au rouleau à pâtisserie ce qui dépasse.
4. Replacer au frais pour au moins 2 heures.
- vous pouvez même laisser toute une nuit, et reporter les étapes suivantes au lendemain -
5. Fouetter le beurre mou avec le sucre. Ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et l'amaretto. Placer au frais.
- j'ai choisi d'introduire un peu d'amaretto pour rappeler la présence de la poudre d'amande dans la crème et de l'amande dans la pâte sablée -
6. Préchauffer le four à 180°C. Puis lester le fond de tarte et l'enfourner pour 15 minutes.
7. Le napper ensuite de crème d'amandes, le recouvrir de 2/3 des myrtilles.
8. Préchauffer le four à 120°C, puis enfourner la tarte garnie pour 20 minutes de cuisson.
9. Après sortie du four, répartir le dernier 1/3 des myrtilles sur la tarte et laisser refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com