Tartes

Tarte à la myrtille

2h35	25 min	30 min	1h40	434
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Couper le beurre mou en cubes avec le couteau d'office.
2. Verser la farine en fontaine dans un saladier.
3. Verser au centre le beurre ramolli, les jaunes d'oeufs, le sucre et une pincée de sel.
4. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte grossière.
5. Prélever de petites quantités de cette pâte, la frotter entre les mains pour former une texture sableuse.
6. Une fois la pâte bien sablée, la rouler en boule et la recouvrir de film alimentaire.
7. Laisser reposer la boule de pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
8. Au bout de ce temps, sortir la pâte. La laisser reposer pendant 20 minutes à température ambiante pour qu'elle s'assouplisse.
9. Fariner légèrement le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.
10. Abaisser la pâte avec le rouleau sur une épaisseur de 3 millimètres environ.
11. Graisser le moule à tarte avec le beurre, le fariner.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les fruits

500 g **Myrtille(s)**
75 g **Sucre semoule**
100 g **Amande(s) en poudre**

Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
80 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**
2 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le dressage

12 Déposer le disque de pâte au fond du moule en appuyant avec les doigts.

13 Enlever l'excédent de pâte en écrasant les bords du moule avec le rouleau à pâtisserie.

14 Entreposer le moule à tarte au réfrigérateur pendant 20 minutes pour que le fond de pâte durcisse un peu avant la cuisson.

Étape 2

Cuisson de la tarte

1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

2 Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes avec la moitié du sucre.

3 Répartir ce mélange au fond de la tarte, recouvrir de myrtilles.

4 Saupoudrer les myrtilles avec le reste de sucre.

5 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

1 A la sortie du four, laisser la tarte tiédir à température ambiante.

2 Saupoudrer la tarte avec le sucre, servir.

1 c. à soupe **Sucre semoule**