

Tarte aux fraises et myrtilles

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10-15 minutes

+ si vous optez une pâte sablée maison – Préparation : 10 minutes +Repos : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 parts) :

1 pâte sablée

20 cl de crème entière liquide bien froide

30 gr de sucre glace

1 cuillère à moka de vanille en poudre

150 gr de myrtilles

250 gr de fraises gariguettes de Plougastel

Feuilles de menthe et sucre glace pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un cercle à tarte, foncez la pâte sablée. Recouvrez le fond de tarte de papier cuisson et remplissez de légumes secs ou de billes de céramique.

Enfournez pour 8 à 10 minutes de cuisson. Sortez et laissez refroidir.

Préparez la crème chantilly. Versez dans un récipient ou dans le bol de votre robot ménager, la crème chantilly, la vanille et le sucre glace. Fouettez longuement pour monter la crème. Lorsqu'elle est bien ferme, stoppez.

Étalez la crème chantilly sur le fond de tarte froid, disposez les fruits et décorez votre tarte avec quelques feuilles de menthe ainsi qu'un peu de sucre glace.

Servez frais.

<http://cuisinedetouslesjours.com/2013/06/12/tarte-aux-fraises-et-myrtilles/>