

Tarte aux myrtilles

La veille préparer la pâte sablée

Il faudra:

250g de farine
100g de sucre glace
125g de beurre ou de margarine végétale
50g de poudre d'amandes
1 œuf
1 pincée de sel

pâtisserie, dessert, tarte, myrtille

Dans le bol du robot équipé de la feuille, mélanger, la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel
Ajouter le beurre ou la margarine, mettre sur vitesse 1
Mélanger jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable
Ajouter l'œuf et pétrir juste pour obtenir une boule
Débarrasser sur un plan de travail légèrement fariné
Ecraser la pâte 3 fois avec la paume de la main, en la repliant sur elle-même chaque fois
Remettre en boule, filmer et mettre au frais jusqu'au lendemain

Le lendemain préparer la tarte

Il faudra

la pâte sablée préparée la veille
500g de myrtilles fraîches pour ceux qui ont de la chance
sinon surgelées
40g de sucre roux
1 blanc d'œuf
Préchauffer le four à 160°
Pour des myrtilles surgelées les faire décongeler 1 h
Étaler la pâte et la mettre dans un cercle ou dans un moule à tarte
Piquer la pâte avec une fourchette
La recouvrir de papier cuisson, au contact
Cuire à blanc 20mn
Sortir la pâte, fouetter le blanc d'œuf pour le faire mousser
Badigeonner le fond de la tarte au pinceau avec le blanc d'œuf,
Remettre au four 1 à 2mn
Sortir la pâte et réserver
Ce procédé permet d'empêcher les myrtilles d'imbiber le fond de tarte
Saupoudrer les myrtilles avec le sucre et secouer le saladier pour mélanger
Ce système permet de ne pas écraser les myrtilles
Verser les myrtilles sur la pâte, étaler délicatement

Monter la température du four à 180°
Cuire 25mn
Sortir délicatement la tarte du four car les myrtilles lâchent beaucoup de jus
Attendre qu'elle soit froide pour la démouler et la mettre sur un plat de service

<https://dupainsurlaplancheounourrisatribu.blog4ever.com/tarte-aux-myrtilles>