



année 2011

Tarte aux myrtilles



Une recette très simple et savoureuse.

Ingrédients pour la pâte : 250 g de farine, 2 pincées de sel, 150 g beurre mou, 80 g sucre glace, 20 g sucre semoule, 2 oeufs, 1 pincée de cannelle

Tamiser la farine et former un puits. Au milieu, mettre 2 pincées de sel, le beurre ramolli, la cannelle et le sucre. Sabler avec les doigts et reformer un puits.

Verser les oeufs ainsi battus en omelette dans le puits. Incorporer. Fraiser la pâte, c'est à dire écraser avec la paume de la main pour la rendre homogène. Façonner une boule. L'étaler légèrement et enrouler de film alimentaire. Laisser reposer au moins 2 h.

Etaler les 2/3 de la pâte dans le moule. Piquer en perçant la pâte.

Ingrédients pour la garniture : 300 g myrtilles, 50 g cassonade, 100 g de biscuits (Petit-Beurre, speculos, boudoirs..) , 1 oeuf

Séparer le blanc du jaune. Badigeonner le fond de pâte de blanc d'oeuf à peine battu. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C. Etaler le reste de la pâte, couper des bandes d'1 cm de large environ.

Dans un cul de poule, mélanger les myrtilles avec le sucre. Ecraser les biscuits en chapelure grossière et disposer dans fond de tarte.

Verser les myrtilles. Faire un grillage avec les bandes de pâte. Fixer aux bordures en pinçant légèrement les deux parties de la pâte.

Badigeonner avec le jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau.

Enfourner une trentaine de minutes.



année 2011

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan