

Tarte aux myrtilles et crème d'amandes



Ingrédients : 300g de myrtilles, une pâte sucrée, crème d'amande, 100g de confiture de myrtilles ou de fruits rouges (facultatif).

Ingrédients pour la pâte sucrée (Pierre Hermé) : 140 g de beurre à température ambiante, 75 g de sucre glace, 25 g de poudre d'amandes, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 250 g de farine

Dans la cuve du robot, mélanger à la feuille le beurre et le sucre glace à vitesse minimum jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter l'oeuf et la poudre d'amande puis la farine en 3 fois. Continuer à vitesse minimum sans trop travailler la pâte. On peut aussi faire les mélanges à la maryse (spatule souple).

Etaler la pâte entre deux films étirables et réserver au frais au moins 2 heures. Foncer un cercle à tarte.

Ingrédients pour la crème d'amandes : 50g de beurre pommade, 50g de sucre en poudre, 1 oeuf entier, 50g de poudre d'amandes, 1 cuiller à café de farine

Dans le bol du robot, mélanger à la feuille le beurre pommade avec le sucre. On peut aussi faire le mélange à la main en crémant (mélanger jusqu'à la consistance d'une crème) le beurre pommade et le sucre. Ajouter la farine et la poudre d'amandes puis l'oeuf. Mélangez pour obtenir un appareil homogène.

Préchauffer le four à 180°. Remplir les fonds de tarte aux 2/3 de crème d'amandes et enfourner pendant 20 mn environ. A la sortie du four, passer une lame de couteau entre le cercle et la pâte puis laisser refroidir et démouler.

Etaler une fine couche de confiture sur les tartelettes puis faire un dôme avec les framboises fraîches. Saupoudrer de sucre glace.