



Desserts

Tarte aux myrtilles

Pour 8 personnes.

Ingrédients

200 grammes de farine (d'épeautre)
125 grammes de sucre
1 jaune d'oeuf
3 œufs
150 grammes de beurre
1 bâton de vanille (les graines)
70 grammes de sucre vanillé
1 1/2 décilitres de crème fraîche
4/5 décilitre lait
2 cuillères à soupe de maïzena
250 grammes de myrtilles
sel (une pointe de couteau)

Méthode de préparation

Faites une pâte en pétrissant ensemble la farine, 75 g de sucre, le sel, le beurre et le jaune d'œuf. Roulez la pâte dans un film alimentaire et réservez-la au moins une demi-heure dans le frigo. Beurrez une forme à tarte puis farinez-la.

Roulez la pâte jusqu'à l'obtention d'une taille suffisante pour remplir la forme. Appuyez-la bien, faites plusieurs petits trous avec une fourchette, répandez dessus des pois séchés, couvrez avec du papier sulfurisé et faites cuire à blanc durant 5 minutes. Entretemps battez ensemble les œufs, 50 g de sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aéré.

Mixez-y ensuite les graines de vanille, la crème et le lait et finalement aussi la maïzena. Remplissez avec ce mélange le fond de tarte précuit. Répandez les myrtilles par-dessus et cuisez la tarte 30 minutes à 175°.

