Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !)**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **80 g de sucre**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.
3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amandes.
4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.
5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.
7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.
8. Enfourner pour 20 minutes supplémentaires : c'est prêt !

   Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide accompagnée d'une boule de glace ou de crème chantilly !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !