Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

•	1	nâte	brisée	sucrée ((la	recette ici	ľ
	-	putt	DIISCC	Sucree	ıu	I CCCCCC ICI	•

- 500/600 q 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! 🛘

 \square 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 ! \square



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

