

TARTE AUX MYRTILLES

Octobre 2019

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée pur beurre
- ★ 450 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- ★ 75 g de sucre en poudre
- ★ 25 g de beurre
- ★ 6 « petit beurre » (50 g)

Ustensiles : Moule à tarte, Mortier/Pilon

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,90 € (soit 0,82 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) pendant environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. L'étaler dans le moule en conservant le papier de cuisson, rabattre éventuellement les bords et piquer le fond avec une fourchette. Écraser au mortier les « petit beurre », et répartir régulièrement sur la pâte la poudre obtenue. Recouvrir avec les myrtilles (si on utilise des myrtilles surgelées, ne pas les décongeler), saupoudrer de sucre en poudre, parsemer du beurre coupé en dés et enfourner pour 40 minutes en surveillant la cuisson.

i Si l'on ne possède pas de mortier, mettre les biscuits dans un sac plastique et les écraser avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille. A la place de « petit beurre », qui ont pour but d'absorber le jus des fruits rendu à la cuisson et d'éviter que la pâte ne ramollisse, on peut utiliser des spéculos, des boudoirs, ...

Boisson :

Un Pinot gris d'Alsace - Vendanges tardives - ou un Crémant du Jura rosé, servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.