



Tarte amandes et myrtilles

Ingredients

Pâte sucrée

125g de beurre mou

90g de sucre glace

1 oeuf

70g de poudre d'amande

210g de farine

Crème d'amande

2 oeufs

100g de beurre mou

100g de poudre d'amande

90g de sucre

Miroir à la myrtille

300g de coulis de myrtilles

2,5 feuilles de gélatine

Pâte sucrée

Dans le bol mettre le fouet, le beurre bien mou (important) et le sucre glace 12s/vitesse 3

Ajouter la poudre d'amande et l'oeuf 10s/vitesse 3

Enlever le fouet

Verser la farine 12s/vitesse 3

Finir la pâte à la main si besoin sans trop la travailler sinon la pâte sera dure

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 0.4 cm et à la taille du cadre à tarte

Remettre au frais 30 minutes

Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre mou et le sucre 20s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser la préparation sur la pâte

Enfourner pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir

Miroir à la myrtille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de myrtilles jusqu'à ébullition

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée

Laisser un peu refroidir avant de verser sur la tarte

Mettre au frais 2h
