



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 poudre d'amande

100g de beurre mou

90g de sucre

Miroir à la myrtille

300g de coulis de myrtilles

2.5feuilles de gélatine

Pâte sucrée

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou (important) et le sucre glace

Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter l'oeuf, la poudre d'amande et mélanger

Verser cette préparation sur la farine et mélanger à la main sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure une fois cuite

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

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux

Ajouter les oeufs et la poudre d'amande

Verser la préparation sur la pâte

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir

Miroir à la myrtille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de myrtille jusqu'à ébullition

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée

Laisser un peu refroidir avant de verser sur la tarte

Mettre au frais 2h



Tarte amandes et myrtilles

