

TARTE AMANDINE AUX MYRTILLES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

- Farine blanche 250g
- Beurre doux 125g
- Sucre blanc en poudre 100g
- 1 œuf

Pour la crème d'amandes :

- 2 œufs
- Amandes 100g
- Beurre doux 100g
- Sucre blanc en poudre 100g
- Myrtilles (fraîches ou surgelées) 300g

Astuces :

- Remplacer les myrtilles par d'autres fruits : pommes, poires, fruits rouges...
- Pour alléger cette tarte, opter pour une pâte brisée pur beurre ou végétale.

Préparation : 20 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes | Pour 1 tarte (6 à 8 personnes)

Pour la pâte sablée :

1. À la main ou au robot : pétrir la farine, le beurre en morceaux à température ambiante, le sucre et l'œuf.
2. Emballer votre pâton dans du film transparent et le laisser reposer 30 minutes au frais.

Pour la crème d'amandes :

1. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire fondre le beurre.
2. Mixer finement les amandes.
3. Dans un saladier : mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu et la poudre d'amandes.
4. Réserver au frais au moins 30 minutes.

Assemblage de la tarte :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Abaisser la pâte sablée (moins de 1 cm de largeur), la déposer dans un moule à tarte et piquer à l'aide d'une fourchette.
3. Parsemer le fond de tarte de fruits, verser la crème d'amandes et enfourner 30 minutes et laisser tiédir avant de déguster.



@Recettes100faim.fr