Tarte amandes et myrtilles

Ingredients
Pâte sucrée
90g de sucre glace
120g de beurre mou
1 oeuf
30g de poudre d'amande
250g de farine
Crème d'amande
2 oeufs
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace
100g de beurre mou
240g de myrtilles

Pâte sucrée

>>>

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte finement

Garnir le moule tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 12 minutes

Crème d'amande

Fouetter ensemble l'oeuf, le beurre mou, le sucre glace et la poudre d'amande

Verser sur la tarte

Eparpiller les myrtilles dessus

Enfourner environ 35 minutes

Laisser refroidir

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr