



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

<<<<< Pour une tarte de 22cm >>>>>

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

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte finement

Garnir le moule à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à 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