

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
2,5feuilles 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 pte la main si besoin sans trop la travailler sinon la pte sera dure

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pte, l'aide d'un rouleau, sur une paisseur de 0.4 cm et la taille du cadre tarte

Remettre au frais 30 minutes

Crème d'amande

Prchauffer le four 170C

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 prparation sur la pte

Enfourner pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir

Miroir à la myrtille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de myrtilles jusqu' bullition

Hors du feu, ajouter la glatine ssore

Laisser un peu refroidir avant de verser sur la tarte

Mettre au frais 2h