LACUISINEDEVERO.CH

TARTE AUX MYRTILLES

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre (Pâte)
- 100g Beurre (Pâte)
- 185g Farine (Pâte)
- 1 sachet Sucre vanillé (Pâte)
- 1 Oeuf (Pâte)
- 1 pincée sel (Pâte)
- 75g Amande en poudre (Crème)
- 60g Sucre (Crème)
- 60g Beurre (Crème)
- 1 Jaune d'oeuf (Crème)
- 1 Oeuf entier (Crème)
- 400g Myrtilles
- 150g Confiture de myrtilles

Préparation:

- Pâte:
Mettre le sucre dans le bol mixer 5 sec/ vitesse 10.
Insérer le beurre la farine la farine et le sucre vanillé mélanger 25 sec/ vitesse 3

- Crème:

Mettre la poudre d'amande, le sucre, les œufs, le beurre dans le bol et mixer 35 sec/ vitesse 3.5.

-
Préchauffer le four à 180°

-
Etaler la pâte dans un cercle à tarte, faites des trous dans la pâte à l'aide d'une fourchette. Placer la Crème d'amande par dessus.

- Enfourner 15 minutes & laisser totalement refroidir.

-
Etaler la confiture sur la tarte puis installer joliment les myrtilles par dessus.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com