

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Recette pour 8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 35 minutes environ

Préparation

Si vous utilisez des myrtilles surgelées, vous les décongelez auparavant dans une passoire afin d'en retirer le jus, fraîches lavez les myrtilles, les égoutter et les essuyer.
Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Piquez le fond avec une fourchette.
Garnir la tarte de myrtilles.
Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
Dans un saladier fouettez les oeufs, ajoutez la poudre d'amandes, le sucre, la crème fraîche, le beurre fondu, et le sucre vanillé, mélangez bien le tout, versez sur les myrtilles.
Mettez au four environ 35 minutes.(surveillez la fin de cuisson).
Laissez refroidir.
Régalez-vous.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour cette tarte j'ai utilisé des myrtilles surgelées sans décongélation.

Pour la cuisson la chaleur tournante.

Vous pouvez réaliser cette recette en diminuant la quantité d'oeuf, (4), 90 g de poudre d'amandes, 80 g de sucre, 20 cl de crème fraîche, 20 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé.

Vous pouvez également émietter quelques biscuits cuillers sur votre fond de tarte avant d'y déposer vos myrtilles, qui absorberont le jus des myrtilles.

Ajouter un commentaire



TARTE AUX MYRTILLES



Ingrédients

1 pâte brisée
ou feuilletée
1 sachet de myrtilles
surgelées de 450 g
ou fraîches
6 oeufs
120 g d'amandes,
en poudre
100 g de sucre
20 cl de crème fraîche
40 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé

