

Carte aux myrtilles

Préparation : 40 min
Cuisson : 40 min
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour la crème :

- 30 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre
- 12 cl de crème (végétale!)

Pour la garniture :

- 450 g de myrtilles
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Faire chauffer la crème et le sucre.
Ajouter la fécule de maïs petit à petit.
Chauffer jusqu'à l'obtention d'une crème légèrement épaisse.
Préchauffer le four à 180°C.
Étaler la pâte.
Piquer la pâte à la fourchette.
Verser la crème sur la pâte.
Disposer les myrtilles.
Parsemer de sucre vanillé.
Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 3 août 2019

