



Tarte aux myrtilles

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients :

Pâte brisée

250 g de farine
50 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
80 g de lait

Garniture

700 g de myrtilles

Flan

2 œufs
100g de sucre
150g de crème fraîche
1 pointe de vanille en poudre

Etape 1 :

Pâte

Préparer la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre.

Ajouter le sel, le sucre et le lait.

Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte ferme.

Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au frais.

Etape 2 :

Flan

Mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape 3 :

Étaler la pâte, tapisser un moule à tarte de 25 cm environ de diamètre préalablement beurré.

Poser les myrtilles dans le fond.

Verser le flan sur la tarte.

Etape 4 :

Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min.