

Tarte aux myrtilles et fine crème d'amandes au citron

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

- 250g de farine
- 40g de sucre glace
- 125g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 50 ml de lait
- 1 giclée d'extrait de vanille

Pour la crème :

- 50g de cassonade
- 50g de beurre mou
- 60g d'amande en poudre
- 2 œufs
- 1 citron

Pour le dressage :

- 400g de myrtilles surgelées
- sucre glace
- feuille de menthe
- 1/2 citron

La pâte sablée :

Mettre dans le robot, le sucre, la farine, la vanille et le beurre. Ajouter ensuite le lait et le jaune d'œuf. Quand la pâte est bien homogène, l'emballer dans du film alimentaire et la mettre au frais au moins une heure.

L'étaler ensuite sur le plan de travail fariné puis garnir un moule ou mieux, un cercle à tarte. Piquer le fond de tarte avec une fourchette et laisser reposer une heure.

La crème :

Dans le robot, mettre la cassonade et les œufs ; ajouter la poudre d'amande puis le beurre mou. Incorporer le zeste et le jus de citron. Laisser reposer également 1 heure.

Dressage de la tarte :

Préchauffer le four à 180°C ; remplir le fond de tarte de crème d'amande au citron et faire cuire pendant au moins 30 minutes. Sortir la tarte, la garnir de myrtilles encore surgelées puis la remettre au four environ 15 minutes environ en surveillant la cuisson.

Sortir la tarte du four et la laisser tiédir avant de retirer le cercle ; laisser refroidir sur une grille.

Décorer avec quelques feuilles de menthes, quelques rondelles de citron et saupoudrer de sucre glace.

Accord met et vin :

Un Côtes du Rhône (syrah) ou une Clairette de Die

