

Tartelettes aux myrtilles

Je n'ai jamais été très "bec sucré", d'ailleurs lorsque je fais mes courses, je me rends compte une fois rentrée chez moi que j'ai oublié d'acheter des fruits ! Mon panier se remplit très rapidement de victuailles salées en tout genre : fromage, légumes, charcuterie, pain... mais aucune trace de petites douceurs.

Mais il arrive des fois, assez rarement quand même, que j'ai des pulsions sucrées qui se manifestent soit à travers un gâteau au chocolat, soit une tarte. J'ai un gros faible pour les myrtilles, surtout lorsqu'elles sont associées à un appareil aux amandes, le combo parfait pour moi !

Lorsque la tarte arrive sur la table, il ne vaut mieux pas me laisser le couteau entre les mains, je risquerais de me servir une part trois fois plus grosse que la vôtre et créer des tensions inutiles. Avec le format tartelettes, on est tranquille, chacun reçoit la même portion...sauf si je vous en pique une deuxième quand vous aurez le dos tourné !

Et vous, quel est votre tarte aux fruits préférée ?

[Imprimer](#)

Tartelettes aux myrtilles

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Temps total: 55 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 1 rouleau de pâte Brisée surgelée
- - 200 g de [myrtilles surgelées](#)
- - 80 g de beurre ramolli
- - 80 g de poudre d'amandes
- - 80 g de sucre
- - 2 oeufs

Instructions

1. Faites décongeler la pâte et les myrtilles au préalable.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Beurrez et farinez le fond de 4 moules à tartelettes. Découpez des disques de pâte et déposez-les au fond des moules. Piquez-les avec une fourchette et recouvrez de papier sulfurisé puis lestez-les d'un poids (une couche de légumes secs par exemple). Faites cuire à blanc pendant 10 min au four.
4. Pendant ce temps, fouettez le beurre ramolli avec le sucre. Ajoutez les oeufs entiers puis la poudre d'amandes. Garnissez le fond des tartelettes avec cet appareil et ajoutez les myrtilles par-dessus. Enfournez pour 25 min. Dégustez tiède ou froid.

Astuce: pour parfumer l'appareil, on peut y ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amère ou de vanille.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
