



## TARTELETTES A LA MYRTILLE



**Pour 6 personnes** : 300g de myrtilles surgelées, 150g de confiture de myrtilles, une pâte sucrée, une crème d'amande.

**La pâte sucrée** : 125g de farine, 75g de beurre coupé en petits dés, 1 jaune d'œuf, 50g de sucre, 50g de poudre d'amande. Dans le bol du robot ou à la main, sablez grossièrement la farine et le beurre. Ajoutez le jaune d'œuf, puis le sucre et la poudre d'amande, vous devez obtenir un mélange homogène. Étalez la pâte obtenue entre 2 feuilles guitare et réservez au moins une heure au réfrigérateur.

**La crème d'amande** : 60g de beurre pommade, 60g de sucre, 1cc de maïzena, 75g de poudre d'amande, 1 œuf entier + 1 jaune. Crémez le beurre pommade et le sucre, incorporez la maïzena et la poudre d'amande et enfin l'œuf et le jaune. Mélangez bien pour avoir une crème homogène

**La cuisson** : préchauffez le four à 180°. Foncez 6 moules à tartelettes avec la pâte. Remplissez-les aux 2/3 de crème d'amande et enfournez pendant 13 minutes. Laissez-les refroidir et démoulez.

**La finition** : faites chauffer la confiture et versez-la sur les myrtilles encore gelées. Mélangez délicatement. Répartissez les fruits en dôme sur les tartelettes et réservez environ 30 min avant de les déguster, juste le temps que les myrtilles finissent de dégeler. Déguster avec une crème fouettée maison.