

La tarte aux myrtilles

8 personnes

- 250 grammes de pâte brisée
- 150 grammes de confiture de myrtilles
- 250 grammes de myrtilles froides ou surgelées

La pâte :

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 3 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 100 grammes de sucre

Dans le bol du "robot coupe" mettre la farine, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'un sable. Ajoutez le jaune d'œuf, l'eau, et faites tourner jusqu'à l'obtention d'une boule. Réservez la au frais pendant 20 minutes.

Beurrez légèrement un plat à tarte, étalez votre pâte en lui faisant faire $\frac{1}{4}$ de tour à chaque fois. Chemisez le plat à tarte avec la pâte, piquer le fond avec une fourchette, garnissez avec du papier aluminium et mettre à four chaud durant 10 minutes. Otez le papier d'aluminium et laissez cuire encore 15 minutes. Démoulez lorsque la pâte a tiédi. Garnissez avec la confiture dans le fond et étalez dessus les myrtilles. Servez avec une boule de glace vanille.