

TARTE ALSACIENNE AUX MYRTILLES

Août 2002 (Révisé en juillet 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 450 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 5 biscuits à la cuiller ou 10 boudoirs

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet, Mortier/Pilon

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,55 € (soit 0,93 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6,5/7 (200°C) pendant environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Écraser au mortier les biscuits à la cuiller (boudoir), et répartir régulièrement sur la pâte la poudre obtenue. Recouvrir avec les myrtilles (si on utilise des myrtilles surgelées, ne pas les décongeler) et enfourner pour 30 minutes en surveillant la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte, ajouter le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, verser délicatement la crème sur les fruits et remettre au four, thermostat 6 (180°C), durant 15 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir. Mettre au réfrigérateur. Sortir de ce dernier 15 minutes avant de consommer.

 Si l'on ne possède pas de mortier, mettre les biscuits dans un sac plastique et écraser avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.

Boisson :

Un Muscat d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.