

Tarte aux myrtilles

Ingrédients :

Pâte brisée ou sablée : 250 gr

Myrtilles : 750 gr environ

Semoule

Oeufs : 2

Crème : 20 cl

Sucre : 100 gr

Foncer un moule à tarte bien beurré en ayant soin de laisser un bord assez haut.

Saupoudrer le fond de semoule.

Garnir avec les myrtilles.

Préparer le flan en battant la crème, les oeufs et le sucre.

Le verser sur la tarte.

Faire cuire à four chaud pendant 30 à 40 mn.

Variante : une autre tarte mais sans crème et oeufs. Il suffit de parsemez le fond de tarte d'un mélange de poudre d'amandes et de sucre, et déposer vos myrtilles par-dessus. De saupoudrer du sucre sur les myrtilles et de l'enfourner. Laisser refroidir la tarte à la sortie du four et avant de servir parsemez de sucre !

Les deux recettes sont succulentes.

Si vous utilisez des myrtilles congelées, étalez-les sans les décongeler.