



la tarte aux brimbelles

Ingrédients

- 2 biscottes
- 400g de myrtilles
- 50g de crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 CàS de sucre
- 2 CàS de sucre glace

pour la pâte

- 250g de farine
- 100g de beurre
- sel
- 5cl d'eau froide.

Préparation

Commencez par préparer la pâte

- Mélangez la farine et une pincée de sel, ajoutez le beurre ni trop froid ni trop mou coupé en dés et mélangez les ingrédients du bout des doigts, en ajoutant 5 cl d'eau froide progressivement.

La pâte ne doit pas coller et doit être homogène.

- Étalez-la avec un rouleau, placez-la dans le moule et coupez l'excédent sur les bords.

- Piquez le fond de tarte avec une fourchette.

Laissez-la au frais pendant au moins 10 minutes.

- Préchauffez votre four à 200°C(th7).

- Couvrez la pâte de biscottes émiettées, étalez les brimbelles, puis arrosez avec le mélange de crème et de jaunes d'oeufs.

- Saupoudrez de sucre et enfournez.

- Faites cuire 30 minutes.

Laissez tiédir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

