

Tarte amandine à la confiture de myrtilles

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



20 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte sablée :

- 200 g de farine* de blé T80
- 100 g de beurre* clarifié ou de beurre* doux
- 50 g de sucre
- 1 œuf*
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau

Garniture :

- 2 gros œufs* ou 3 petits
- 120 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes*
- 3 c à s de crème d'amandes*
- des amandes* effilées
- environ 220 g de confiture de myrtilles sans sucre ajouté

*peut contenir des allergènes

1. **Réaliser la pâte sablée :** dans un cul de poule, mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux.
2. Sabler avec les doigts, puis ajouter l'œuf et l'eau. Mélanger, former une boule et réserver.
3. **Réaliser la garniture :** séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la poudre et la crème d'amandes
5. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente.
6. Étaler la confiture sur la pâte à tarte, recouvrir de crème amandine et parsemer d'amandes effilées.
7. Cuire au four à 210°C pendant 10 minutes, puis baisser le thermostat à 180°C et cuire 15 minutes.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22, bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69