



La Tarte aux Brimbelles de Bernadette (Pour 8 personnes)

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre environ
- 5 cl d'eau froide
- Sel



Pour la garniture :

- 400 g de myrtilles
- 4 cl de crème
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre glace



Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre environ
- 5 cl d'eau froide
- Sel

Pour la garniture :

- 400 g de myrtilles
- 4 cl de crème
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

1. Préparez la pâte: Mélangez la farine et le sel, ajoutez le beurre (ni trop froid, ni trop mou) coupé en dés et mélangez intimement les ingrédients entre vos doigts en ajoutant l'eau progressivement. La pâte ne doit pas coller et être homogène.
2. Étalez-la au rouleau, placez-la dans le moule et coupez l'excédent de pâte sur les bords.
3. Placez-la au frais 10 minutes au moins.
4. Étalez les brimbelles et arrosez avec le mélange de crème et d'œuf.
5. Saupoudrez de sucre et enfournez.
6. Faites cuire 30 min à 200 °. Laissez tiédir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Conseil de Julie :

J'aime bien ajouter quelques myrtilles fraîches avant de servir.

Cette tarte peut être réalisée avec des myrtilles surgelées. Dans ce cas, ne les faites pas décongeler avant de les cuire.