

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Tartelettes rustiques aux myrtilles

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

La pâte :

250 g de farine

125 g de beurre en dés

80 g de sucre

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

La garniture :

200 g de myrtilles fraîches ou surgelées

5 cuillères à soupe de crème fraîche

5 cuillères à soupe de sucre de canne

Préparation :

Dans un saladier, versez la farine, le beurre et le sel. Mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que la texture soit sablée. Faites un puits au centre, ajoutez le sucre, le sucre vanillé, et l'œuf. Mélangez et pétrissez la pâte légèrement (pendant une minute maximum). Formez une boule, emballez la d'un film plastique et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

Divisez la pâte en 5 parts égales.

Étalez chaque pâte en un cercle sur un plan de travail fariné. Mettez les cercles de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez légèrement le milieu de la pâte avec une fourchette en laissant 4 cm de bordure.

Badigeonnez le milieu de la pâte avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche. Disposez les myrtilles sur la crème et saupoudrez le tout d'1 cuillère à soupe de sucre de canne.

Rabattez les bords de pâte sur les myrtilles et saupoudrez les bords de pâte avec un peu de sucre de canne.

Mettez à cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez tiédir avant de déguster.