

Tarte aux myrtilles



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Produit de saison, la myrtille est très agréable en confiture, liqueur, tarte ou accompagnement de viande.

Ingrédients

- 500 gr de myrtilles
- 1 pâte feuilletée
- 3 œufs
- 3 belles cuillères de crème fraîche épaisse
- 50 gr de sucre en poudre
- 1 peu de sucre glace

Préparation

- 1 Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée et piquer le fond.
- 2 Déposer les fruits sur le fond
- 3 Dans un saladier, mélanger la crème avec le sucre.
- 4 Ajouter les œufs et mélanger.
- 5 Verser la préparation sur les fruits.
- 6 Enfourner 35 minutes à 170°.
- 7 Une fois refroidie saupoudrer de sucre glace.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

