

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



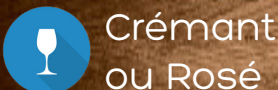
15 MIN



30 MIN



4 p.



Crémant
ou Rosé

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTE AMANDINE AUX MYRTILLES

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 180 g Poudre d'amandes
- 40 œufs
- 220 g Beurre à température ambiante
- 130 g Sucre en poudre
- 1 pincée Sel
- 1 gousse Vanille
- 200 g Myrtilles
- 1 cuil. à soupe Amandes effilées

- Déposez votre pâte dans le moule.
- Égalisez les bords et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Entreposez au réfrigérateur.
- Coupez la gousse de vanille en 2 dans la longueur. Grattez vos moitiés de gousse à l'aide du dos d'un couteau afin de récupérer l'ensemble des grains.
- Dans un saladier, mélangez au fouet 3 œufs avec 50 g de sucre en poudre et les grains de vanille.
- Faites fondre 70 g de beurre
- Ajoutez le beurre et 100 g de poudre d'amandes à vos œufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Lavez les myrtilles.
- Versez votre préparation sur votre fond de tarte.
- Agrémentez de myrtilles puis d'amandes effilées.
- Enfournez à 180 °C pendant 30 minutes.