

recette sucrée

TARTE RUSTIQUE AUX MYRTILLES

⌚ 15 minutes
+ 60 minutes d'attente

🕒 30 minutes

🍰 1 tarte

Ingredients

Pour la pâte à tarte

100 g de margarine végétale (ou de beurre)
20 g d'huile de noisette (ou huile de coco)
50 g de poudre d'amande
50 g de farine de coco
60 g d'arrow-root (ou de fécule de maïs)
35 g de sucre de bouleau
40 g de sucre de coco
1 oeuf
270 g de farine de blé semi-complète
4 cs. de lait végétal (ici, d'épeautre)

Pour la garniture

375 g de myrtilles (3 raviers)
40 g de farine d'amande (ou de poudre d'amande)
3 cs. de sucre muscovado
3 cs. d'eau

Préparation

Débuter par la préparation de la pâte. Dans le bol du robot ou dans un saladier, réunir ensemble la margarine coupée en dés, l'huile, la poudre d'amande, la farine de coco et l'arrow-root. Pétrir quelques instants avant d'incorporer les sucres.

Ajouter ensuite l'œuf, mélanger, puis verser la farine tamisée petit à petit.

Pétrir pendant 5 bonnes minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Celle-ci ne va pas former une boule, il faudra la façonner à la main. Filmer la pâte et la laisser reposer une heure au frigo.

Une fois le temps de repos écoulé, préchauffer le four à 170°.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, de préférence entre 2 feuilles de papier sulfurisé (la pâte est un peu collante, il sera plus facile de la travailler de cette manière). Étant donné que vous allez replier les bords vers l'intérieur pour qu'ils recouvrent en partie les myrtilles, il est nécessaire de bien l'étaler pour obtenir un grand cercle.

Préparer ensuite la garniture. Dans une casserole, faire chauffer la farine d'amande avec l'eau et 125 grammes de myrtilles. Ajouter ensuite le sucre et laisser dorer, tout en remuant délicatement, 3 à 5 minutes.

Placer ensuite le contenu de la casserole au centre de la pâte à tarte. Ajouter les 250 grammes de myrtilles restantes et répartir de manière uniforme, en gardant des bords vierges de 3-4 cm.

Procéder ensuite, de manière très très délicate, au pliage des bords vers le centre.

Placer la tarte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner ensuite pour 30 minutes... et déguster tiède ou froid.

