

Tartelette au sucre et bleuets du Québec |

Recette pour 12 tartelettes

Description

Tartelette sablée garnie d'une crème sucrée et de bleuet du Québec.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi, déposez les bleuets sur le fond de la tarte et verser le mélange au sucre dessus.

Ingrédients

Pâte sablée

- 240 Gr Beurre
- 35 Gr Sucre
- 65 Gr Sucre glacé
- 65 Gr Poudre d'amande
- 280 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf

Crème de sucre

- 400 Gr Cassonade
- 350 Ml Lait évaporé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Ml Extrait de vanille
- 10 Gr Beurre fondu
- 1 Tasse(s) Bleuet

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pâte sablée

Ramollissez le beurre à la consistance de la pommade, placez-les dans le bol à mix, ajoutez-y le sucre et brassez avec énergie. Ajoutez-y l'œuf, et laissez tourner, pendant ce temps, tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande, mélangez bien à nouveau pour que le tout soit bien homogène.

Placez la pâte dans du papier film, puis dans un frigo pendant au moins 4 heures. Ensuite, malaxez avec vos mains la pâte, de manière à pouvoir l'étaler avec un rouleau. Placez la fine couche de pâte sur les moules à tartes, assurez-vous que cette dernière épouse bien les bords des moules. Placez les tartelettes dans le frigo pour bien refroidir la pâte.

Crème de sucre

Mélangez tous les ingrédients ensemble, laissez reposer le mélange 30 minutes au frigo minimum.

Finitions

Verser le mélange de sucre dans les fonds de tartelette aux 3/4. Ajoutez sur toute la surface les bleuets.

Placez les tartelettes dans le four pour environ 15 à 20 minutes.

Assurez-vous que le mélange de sucre coagule bien, il devrait trembloter sur toute sa surface une fois correctement cuit (un peu dans le même principe qu'une crème brûlée).

Bon appétit!