

# 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!**