



Tarte aux myrtilles

Pour un moule à gâteau de 28 cm de diamètre

250 g de farine
175 g de beurre mou
60 g de sucre
1 pincée de sel
300 g de myrtilles
1 cs de sucre brut
1 cc de sucre vanillé
du beurre pour le moule

Pétrir la farine, le beurre, le sucre, le sel et 2 cuillères à soupe d'eau pour former une pâte molle. Mettre deux tiers de la pâte dans le moule graissé et l'aplatir sur le fond. Former un rouleau avec le reste de la pâte et le poser tout autour du fond de tarte et le presser contre le bord. Piquer toute la pâte avec une fourchette. Mettre la pâte une demi-heure au frais.

Préchauffer le four à 200 degrés. Mélanger les myrtilles avec le sucre brut et le sucre vanillé et répartir sur le fond de tarte. Cuire le gâteau 30-35 minutes au milieu du four préchauffé. Sortir et laisser refroidir.