

Tarte aux bleuets

- La meilleure recette de tarte aux bleuets!



Ingrédients :

- Deux abaisses de **pâte à tarte maison**
- 6 tasses (1500 ml) de bleuets
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 1 gros œuf, battu légèrement avec 1 cuillère à soupe de lait

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (204 °C).
2. Dans un bol, mélanger les bleuets, le sucre, la fécule de maïs, la cannelle et le jus de citron. Laissez de côté pendant que four préchauffe.
3. Sur une surface légèrement farinée, bien rouler la pâte à tarte afin qu'elle ait un diamètre de 12 pouces et l'installer au fond d'un plat pyrex de 9 pouces avec un rebord de 2 pouces.
4. Verser le mélange dans la tarte. Faites attention à laisser le liquide au fond du bol, on ne veut pas ça dans notre mélange sinon ça va faire une tarte molle (et qui aime une tarte molle?).
5. Couper le beurre en petits morceaux et mettre au-dessus du mélange.
6. Sortir la deuxième abaisse et rouler sur une surface légèrement farinée en une pâte d'environ 12 pouces de diamètre. Couper en lanière d'environ 1 pouce et demi.
7. Installer les lanières sur la tarte et bien presser pour sceller les extrémités.
8. Badigeonner la pâte à tarte avec le mélange œuf/lait afin de bien la faire dorer.
9. Mettre au four pendant 20 minutes.
10. Laissez la tarte à l'intérieur et baissez la température du four à 350 °F (177 °C).
11. Faire cuire pendant 25 minutes. Lorsqu'il reste environ 5 à 10 minutes, couvrir d'un papier d'aluminium pour éviter qu'elle noircisse... Ça se peut que vous n'ayez pas besoin de faire ça.

12. Laissez la tarte refroidir pendant 2 ou 3 heures.

13. Manger et ajoutez-y dont une boule de crème glacée à la vanille!

“ *Tout simplement la meilleure tarte au bleuets...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)