



Caty

Tarte aux bleuets

PORTIONS

de 8 à 10

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 591; protéines 6 g; M.G. 24 g; glucides 85 g; fibres 4 g; fer 2 mg; calcium 32 mg; sodium 330 mg

Notre recette de tarte aux bleuets est probablement la meilleure que vous n'aurez jamais mangée !

Ingrédients

- 1,5 litre (6 tasses) de bleuets
- 125 ml (1/2 tasse) de fécule de maïs
- 180 ml (3/4 de tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 1 kg (environ 2 1/4 lb) de pâte à tarte
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu de lait
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans une casserole, porter à ébullition à feu moyen les bleuets avec la fécule de maïs, le sucre et la vanille, en remuant de temps en temps. Retirer du feu et laisser tiédir.
- 3 Sur une surface farinée, abaisser les deux tiers de la pâte en un rectangle de 38 cm x 28 cm (15 po x 11 po). Huiler une plaque de cuisson de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po), puis y déposer la pâte.
- 4 Abaisser le reste de la pâte en un rectangle de 33 cm x 15 cm (13 po x 6 po). Badigeonner la pâte avec le jaune d'oeuf battu, puis la saupoudrer de cassonade. Tailler la pâte en huit bandes sur la longueur.
- 5 Verser la préparation aux bleuets sur le rectangle de pâte. Couvrir de bandes de pâte, côté saupoudré de cassonade sur le dessus, de manière à former un treillis. Cuire au four de 25 à 30 minutes.