



Tarte aux bleuets frais

PORTIONS
de 6 à 8

TEMPS DE PRÉPARATION
25 minutes

TEMPS DE CUISSON
8 minutes



Véritable emblème du Saguenay-Lac-Saint-Jean, ce petit fruit aux propriétés antioxydantes domine le paysage culinaire de cette région. Faites-lui honneur avec cette délectable tarte sans cuisson.

Ingrédients

Pour la croûte:

- 375 ml (1 1/2 tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 60 ml (1/4 de tasse) d'amandes moulues
- 60 ml (1/4 de tasse) de pacanes moulues
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre ramolli
- 60 ml (1/4 de tasse) de sucre
- 1 blanc d'oeuf

Pour la garniture:

- 375 g de fromage à la crème ramolli
- 60 ml (1/4 de tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de zestes d'orange
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème sure
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de bleuets frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre à glacer

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Mélanger la chapelure de biscuits avec les amandes et les pacanes. Incorporer le beurre, le sucre et le blanc d'oeuf.
- 2 Répartir uniformément puis presser cette préparation dans le fond et sur les parois d'une assiette à tarte à fond amovible de 23 cm (9 po). Cuire au four de 8 à 10 minutes. Retirer du four et laisser tiédir.
- 3 À l'aide du robot culinaire, mélanger le fromage à la crème avec le sucre et les zestes. Incorporer la crème sure et le sirop. Étaler la préparation dans la croûte.
- 4 Garnir de bleuets et saupoudrer de sucre à alacer à l'aide d'un tamis fin.

