

# Tarte myrtille

Par Eric Rogard

Quantité pour 20 tartes

## Pâte sucrée

|              |       |
|--------------|-------|
| Farine       | 250 g |
| Beurre       | 125 g |
| Œufs entiers | 50 g  |
| Sucre glace  | 125 g |

**Amande Poudre PatisFrance 50 g**

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

## Crème de noisette

|             |       |
|-------------|-------|
| Beurre      | 100 g |
| Sucre glace | 100 g |

**Noisettes Rapées Brutes PatisFrance 100 g**

|              |      |
|--------------|------|
| Œufs entiers | 50 g |
|--------------|------|

Mélanger tous les ingrédients.

## Dôme myrtille

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Puratos Topfil Myrtille   | 500 g |
| Gelée Dessert PatisFrance | 40 g  |

Chauffer une partie du Topfil à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert. Mélanger avec le reste de Topfil. Mouler et surgeler.

## Crème légère vanille

|            |       |
|------------|-------|
| Eau froide | 250 g |
| Lait froid | 250 g |

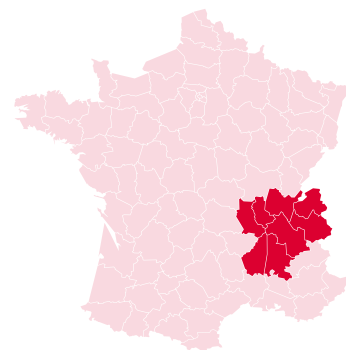
**Préparation Crème Légère PatisFrance 225 g**

Mélanger tous les ingrédients pendant 1 minute au batteur à petite vitesse puis 4 minutes à vitesse moyenne.

## Montage :

Foncer les tartes puis garnir de crème noisette. Cuire à 160°C pendant environ 25 minutes.

Démouler les dômes et les glacer avec du Puratos Miroir Glassage Neutre. A l'aide d'une poche munie d'une douille sultane, dresser une couronne de crème vanille puis déposer un dôme.



## La Tarte à la Myrtille

### Région Rhône-Alpes

En France, la tarte à la myrtille est un dessert traditionnel en particulier dans les régions montagneuses où poussent les myrtilles

Douce et légèrement acidulée, la myrtille s'incorpore dans des nombreux délices sucrés à l'instar de la fameuse tarte à la myrtille, dessert des plus emblématiques des destinations montagneuses.

