

# 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**

Crémér 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

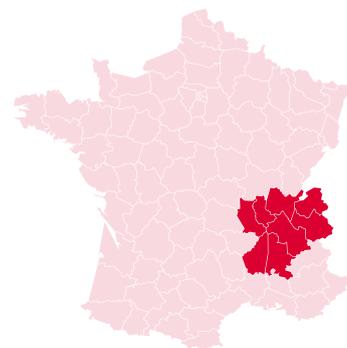
**Préparation Crème Légère PatisFrance 225 g**

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.

