

Pour 3 fonds de tartes sablées

Côté marché :

300 g de beurre
60 g de sucre en poudre
125 g de sucre glace
2 oeufs entiers
560 g de farine
5 g de sel



Mettez le beurre en pommade dans le robot. Ajoutez les sucres et le sel, mélangez.

Incorporez un à un les oeufs puis versez la farine et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

Roulez celle-ci en boule et filmez. Conservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain, congelez les pâtes que vous n'avez pas besoin.

Pour la garniture aux myrtilles :

Côté marché :

400 g de myrtilles
3/4 cs de sucre
1 oeuf battu

Préchauffez le four à 200°C. Lavez les myrtilles, égouttez-les bien. Déposez la pâte sablée dans le moule beurré et badigeonnez avec le pinceau l'oeuf battu. Versez les fruits. Saupoudrez de sucre et enfournez pour environ 30 mn.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

