

# Tartelette sablée aux bleuets et crème d'amande.

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Fond de pâte sablée, garnie de crème d'amande, le tout recouvert de bleuet et cuit au four. Pour finaliser, saupoudrer de sucre glace.

## L'astuce du chef

Ce dessert peut être servi avec une crème anglaise ou un coulis de bleuet. Attention que le travail de la pâte au rouleau doit se faire quand cette dernière est encore froide. Sinon elle va se déchirer et il sera impossible de la manipuler.

## Ingrédients

### Pâte sablée

- 186 Gr Beurre
- 25 Gr Sucre
- 55 Gr Sucre glacé
- 55 Gr Poudre d'amande
- 175 Gr Farine
- 0.50 Unité(s) Oeuf entier

### Crème d'amande et bleuets

- 125 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Oeuf
- 125 Gr Poudre d'amande
- 10 Ml Rhum brun
- 375 Gr Bleuets congelés
- 15 Gr Farine

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Pâte sablée

Ramollir le beurre à la consistance de la pommade, le placer dans le bol à mix, y ajouter le sucre et brasser avec énergie. Ajoutez-y l'œuf, et laissez tourner, pendant ce temps, tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande, bien mélanger à nouveau pour que le tout soit bien homogène. Placez la pâte dans du papier film, puis dans un frigo pendant au moins 4 heures. Ensuite malaxer avec vos mains la pâte, de manière à pouvoir l'étaler avec un rouleau. Placez la fine couche de pâte sur les moules à tartes, s'assurez que cette dernière épouse bien les bords des moules. Placez les tartelettes dans le frigo pour bien refroidir la pâte.

### Crème d'amande et bleuets

Dans votre bol de mixeur, placez le beurre mou ainsi que le sucre et brasser avec énergie pour faire blanchir la masse. Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger. Finalisez avec le rhum pour le goût. Prendre les fonds de tartelettes et les remplir de moitié avec la crème d'amande. Recouvrir avec les bleuets, toute la surface de la crème. Il ne vous reste plus qu'à les enfourner, environ 20/25 minutes. Attendez qu'elles soient froides pour les démouler.

### Finitions

Placez votre tarte ou vos tartelettes dans une assiette de votre choix, et saupoudrer cette dernière de sucre glace.

**Bon appétit!**