

Tarte aux Myrtilles

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 œuf
- 1 pâte Brisée
- 500 g de myrtilles
- 80 g de sucre
- 10 cl de crème fraîche



Préparation

Déroulez la pâte dans le plat à tarte et la piquer avec une fourchette

Préchauffez le four à 180°C

Garnir avec les myrtilles lavées et égouttées

Puis enfournez sans sucrer les myrtilles

Battre l'œuf avec la crème et le sucre

Versez ce mélange sur la tarte après 20 minutes de cuisson

Puis remettez pour 10 minutes au four

