Tarte aux myrtilles

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients : Pâte brisée 250 g de farine 50 g de sucre 4 g de sel 100 g de beurre 80 g de lait **Garniture** 700 g de myrtilles **Flan** 2 œufs 100g de sucre 150g de crème fraiche 1 pointe de vanille en poudre

Etape 1 : Pâte Préparer la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre. Ajouter le sel, le sucre et le lait. Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte ferme. Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au frais.

Etape 2 : Flan Mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape 3 : Étaler la pâte, tapisser un moule à tarte de 25 cm environ de diamètre préalablement beurré. Poser les myrtilles dans le fond. Verser le flan sur la tarte.

Etape 4 : Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min.