

Tartelettes aux myrtilles

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour la pâte sucrée (les quantités permettent de faire 8 petites tartelettes de 8 cm de diamètre)

- 300 g de farine fluide
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 150 g de fromage frais Philadelphia
- 4 à 5 cuill. à soupe de lait

Pour la garniture:

- Agar-agar (optionnel, il s'agit d'un gélifiant naturel à base d'algue que l'on trouve en magasin biologique)
- Environ 700 g de myrtilles (60 à 80 g par tartelette)
- Sucre en poudre

Recette:

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte ensemble jusqu'à obtenir une belle boule bien homogène
- Séparer la pâte en 8 petites boules (je ne laisse pas reposer la pâte qui est bien malléable et peu être étalée de suite), étaler les boules et garnir 8 cercles à tartelettes :



- Déposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- Saupoudrer une pincée d'agar-agar dans le fond de chaque tartelette pour permettre de "gélifier" le jus des myrtilles lorsque les tartelettes refroidissent (optionnel).
- Garnir chaque tartelette de myrtilles puis saupoudrer un peu de sucre.
- Enfourner à 200°C (th 6-7) pendant environ 15 minutes.
- Laisser refroidir, démouler et déguster.

