



Tarte aux bleuets du Québec

[RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Pâtes à tarte :

- 325 grammes (2 1/2 tasses) de farine blanche tout usage
- 1 c. table de sucre blanc
- 1 c. thé de sel
- 227 grammes (1/2 tasse) de beurre froid, coupé en cubes
- 60 ml d'eau glacée (ou plus au besoin)

Garnitures :

- 6 c. table de fécule de maïs
- 3/4 tasse de sucre blanc
- Une pincée de sel
- 5 tasses de bleuets du Québec
- 1 oeuf
- 1 c. table d'eau
- Sucre au goût

Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre et le sel de la pâte à tarte. Déposer le tout dans un robot culinaire.
2. Ajouter les cubes de beurre et pulser jusqu'à ce que le beurre soit défait en petits morceaux

(grosueur d'un petit pois) .

3. Déposer le tout sur une surface de travail propre. Ajouter l'eau et pétrir légèrement pour former une pâte uniforme. Ne pas trop pétrir. On veut seulement former une boule.
4. Couper la boule en deux et former deux disques de 8 à 9 pouces de diamètre. Envelopper les disques d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h00.
5. Dans un bol, mélanger la fécule, le sucre et le sel. Ajouter les bleuets et brasser délicatement afin de recouvrir tous les bleuets du mélange.
6. Préchauffer le four à 375 F.
7. Après le repos au réfrigérateur, déposer une des deux pâtes dans le fond d'un plat à tarte. Faire déborder un peu la pâte. Verser le mélange de bleuets dans le fond de tarte.
8. Déposer la 2e pâte sur le dessus tel quelle ou former un tressage avec des bandellettes de pâtes.
9. Pincer le pourtour pour coller les bords de la tarte ensemble.
10. Dans un petit bol, fouetter l'oeuf et l'eau.
11. Badigeonner la pâte avec le mélange d'oeufs.
12. Saupoudrer la pâte d'un peu de sucre.
13. Enfourner pendant 50 à 60 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
14. Laisser reposer une heure avant de servir. Elle sera moins juteuse et plus facile à manipuler.