Bouchées de tarte aux bleuets et au chocolat blanc

DESSERTS – 30 MIN. ET MOINS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une croûte à tarte réfrigérée Pillsbury ou votre pâte à tarte préférée
- Une trentaine de bleuets
- Sucre
- Une trentaine de brisures de chocolat blanc (facultatif)
- 1 oeuf + 1 c. à soupe d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 450F.
2. Dérouler la pâte à tarte sur une surface farinée.
3. Découper, avec un emporte-pièce en forme de cercle (ou un verre) d'environ 2 pouces des ronds dans la pâte.
4. Dans chacun des cercles, déposer 2-3 bleuets (ou un seul si vos bleuets viennent du Lac-Saint-Jean!). Saupoudrer de sucre et mettre une brisure de chocolat blanc au centre.
5. Refermer les coins ensemble. Appuyer fermement sur la pâte pour ne pas qu'elle ne décolle à la cuisson.
6. Battre l'oeuf avec de l'eau et badigeonner les bouchées avec le mélange. Personnellement, j'ai pris mes doigts : plus rapide!

7. Déposer les bouchées sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Saupoudrer à nouveau de sucre.
8. Enfourner et cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée.