Tarte aux bleuets et chocolat blanc

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte à tarte
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de cannelle
- 2 tasse de bleuets (frais ou surgelés)
- 1 tasse de crème 35 %
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/4 tasse de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de fécule de maïs (cornstarch)
- 1 1/2 tasse de brisures de chocolat blanc

Préparation

1. Dans un chaudron de grosseur moyenne, mélanger ensemble les bleuets, la crème, le jus de citron, le sucre en poudre et la fécule de maïs. Faire cuire à feu moyen tout en brassant pendant une dizaine de minutes. La sauce deviendra assez épaisse.
2. Préchauffer le four à 350F. Dérouler l'abaisse de la pâte à tarte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Rouler le rebord légèrement pour créer un rebord qui empêchera la sauce aux bleuets de couler. Envoyer au four 10 minutes.
3. Une fois la pâte à tarte cuite, mélanger l'oeuf et la vanille ensemble et badigeonner la pâte de ce mélange.
4. Ajouter la sauce aux bleuets sur la pâte. Faire cuire 8 minutes.

5. Une fois sortie du four, parsemer la tarte de brisures de chocolat blanc. Vous pouvez aussi mettre 2 c. à soupe de brisures dans un Ziploc et faire fondre le chocolat au micro-onde pendant 30-60 secondes. Couper le coin (pour en faire une douille à pâtisserie) et faire des lignes sur le dessus de la tarte.
6. Servir immédiatement (mais c’est aussi très bon froid).