

Tarte à la myrtille

LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Ingrédients	Pour 1 tarte carrée de 20 cm (il y aura des restes)
beurre doux (pommade)	150 g
sucre blanc	95 g
œufs	45 g (1 petit oeuf)
noisettes en poudre	60 g
sel	1 g
farine de blé T55	225 g

LA GANACHE MONTÉE MYRTILLE

chocolat blanc	60 g
gélatine	2 g + 12 g d'eau d'hydratation (si en poudre)
crème fleurette	200 g
purée de myrtille	40 g

Tarte à la myrtille

LA COMPOTÉE MYRTILLE

purée de myrtilles	225 g
sucre blanc	60 g
pectine NH	6 g
jus de citron	20 g

LA CRÈME D'AMANDE

beurre doux	30 g
sucre glace	30 g
œuf	30 g
amande en poudre	30 g
myrtilles	quelques unes

LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE

1. Tamisez la farine.
2. Avec la feuille du robot, mélangez le beurre pommade avec le sucre à vitesse lente.
3. Ajoutez la poudre de noisette et le sel.
4. Incorporez l'œuf.
5. Ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans toutefois trop corser la pâte (sans trop la travailler).
6. Placez le pâton dans un film au moins 30 min au réfrigérateur.
7. Une fois le temps de repos passé, préchauffez le four à 170 °C, chaleur tournante.
8. Graissez le cercle à tarte et étalez la pâte sur une épaisseur de 2/3 mm avant de la fonder dans le cercle en commençant par le fond puis les bandes. Vérifiez que les deux parties soient bien soudées dans le cercle. Les bandes de pâte doivent être plaquées contre le cercle et former un bel angle droit.
9. Faites cuire environ 10 minutes puis ajoutez la crème d'amande avec quelques myrtilles et enfournez 10-15 min à 170 degrés. La pâte doit être dorée.



Tarte à la myrtille

LA CRÈME D'AMANDE

1. Mélangez le beurre pommade et le sucre glace à la spatule ou avec la feuille du robot pour ne pas trop incorporer d'air (fouet interdit ;-)).
2. Ajoutez la poudre d'amande et l'œuf. Mélangez et étalez dans votre fond de tarte précuit.



LA GANACHE MONTÉE MYRTILLE

1. Hydratez la gélatine avec l'eau. Si vous utilisez des feuilles, hydratez-les dans un grand volume d'eau froide. Si vous utilisez de la poudre, hydratez la gélatine dans 6 fois son poids en eau froide, et laissez gonfler pendant 10-15 minutes au frigo.
2. Portez la crème à ébullition.
3. Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour réaliser l'émulsion. Cette méthode vous garantit une belle texture lisse et brillante.
4. Ajoutez la gélatine hydratée, mélangez bien.
5. Ajoutez la purée de myrtilles et mixez.
6. Coulez dans un plat type plat à gratin pour que la ganache refroidisse plus vite.
7. Faites prendre au froid plusieurs heures pour que la crème soit bien froide. Quand elle a une température proche de 4 degrés, vous pouvez la monter puis la pocher sur votre tarte (dans l'idéal, faites-la la veille).



LA COMPOTÉE DE MYRTILLES

1. Mélangez le sucre et la pectine pour éviter la formation de grumeaux.
2. Si vous utilisez des myrtilles entières : faites cuire les myrtilles dans une casserole en les écrasant grossièrement avec un fouet. Quand elles ramollissent, passez-les au tamis, et faites chauffer la purée que vous venez d'obtenir avec le jus de citron.
3. Si vous utilisez de la purée de myrtilles : faites chauffer la purée et le jus de citron, quand ils sont chauds, ajoutez le mélange sucre et pectine puis mélangez en continu à l'aide de votre fouet.
4. Continuez de cuire la compotée jusqu'à ébullition, sans cesser de mélanger pendant 1 minute. Débarrassez dans un autre contenant et faites refroidir.



LE MONTAGE

1. Une fois votre fond de tarte cuit (avec la crème d'amande), détendez puis étalez votre compotée de myrtilles.
2. Faites prendre au froid le temps de monter la ganache. Pour savoir si elle est montée correctement, vous devez voir les traces du fouet et elle doit se tenir tout en ayant une texture un peu souple et un aspect mat.
3. Pochez votre ganache montée sur la tarte avec une douille cannulée.
4. Disposez des myrtilles sur la tarte et décorez à votre convenance.



Bonne dégustation !

