



Tourte des Pyrénées aux myrtilles

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 45 à 50 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 35 ml de rhum
- 125 g de myrtilles
- Vanille en poudre

Faire fondre le beurre, laissez tiédir.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, blanchir les jaunes avec les sucres. Puis incorporez la farine et la levure.

Ajoutez le beurre fondu, le rhum, les graines de vanille.

Ensuite, incorporez les blancs d'œufs et les myrtilles délicatement avec la maryse.

Versez la pâte dans votre moule chemisé, puis enfourner directement dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 à 50 min.

Votre tourte doit être bien dorée, gonflée au centre à la fin de la cuisson. Pour être sûr de la cuisson, plantez un cure-dent au centre.

Laissez tiédir 5-10 min puis démouler. Saupoudrez de sucre glace.

Se conserve très bien. Pour cela, emballez-là encore tiède dans un torchon et stockez là à température ambiante.