

# Tarte tressée aux myrtilles

12 - 14 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 90 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

450 g de farine  
300 g de beurre  
150 g de sucre de bouleau (xylitol)  
1 jaune d'oeuf

### Pour la garniture aux myrtilles:

1 Gousse Vanille de Dr. Oetker  
600 g de myrtilles  
1 c.à s. de sucre de bouleau (xylitol)  
2 c. à s. rhum (alternative sans alcool  
: jus de pommes)

### Pour la crème de massepain:

150 g d'amandes en poudre  
35 g de sucre de bouleau (xylitol)  
60 g de beurre tendre  
1 oeuf  
6 gouttes de Arôme Amandes de Dr.  
Oetker

## Matériel:

Fouet électrique à crochet pétrisseur, rouleau à pâtisserie, moule à tarte (ø 26 cm), billes de cuisson ou pois secs

### 1 Pour la pâte:

Mettez la farine, le beurre, le sucre de bouleau et le jaune d'œuf dans un bol et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse à l'aide du fouet à crochet pétrisseur.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

### 2 Pour la garniture aux myrtilles:

Ouvrez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez la pulpe. Faites mijoter les myrtilles, le sucre de bouleau, le rhum et la pulpe de vanille dans une casserole à feu moyen pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir.

### 3 Pour la crème de massepain:

Mélangez les amandes, le sucre de bouleau, le beurre, l'œuf et l'arôme d'amande à l'aide du fouet électrique pendant environ 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une crème.

### 4 Préchauffez le four (chaleur voûte et sole : 180 °C).

- 5 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la moitié de la pâte pour lui donner un diamètre d'au moins 26 cm et garnissez-en le moule à tarte. Coupez les bords excédentaires avec un couteau et réservez la pâte restante.
  
- 6 Étalez la crème de massepain sur le fond de tarte et recouvrez-la de la garniture aux myrtilles. Étalez la pâte restante sur un plan de travail légèrement fariné et coupez-la en 14 brins de même épaisseur. Tressez chaque paire de brins ensemble. Disposez les tresses en bandes rapprochées sur le dessus de la tarte. Badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez à mi-hauteur pendant environ 40 minutes.

Bon appétit !

#### Tip from the Test Kitchen

- Vous pouvez également utiliser d'autres baies ou fruits à noyau, comme des cerises, pour la garniture. Ceux-ci se marient à la perfection avec la crème de massepain maison.