



La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »

Dessert

La tarte aux myrtilles ardéchoise

Pour 8 personnes :

- pâte sablée ou brisée 500 à 600g de myrtilles*
- 2 œufs*
- 150 g de sucre*
- 200 g de crème liquide*
- 100 g de lait vanille*

Foncez un moule avec une pâte sablée ou brisée.

Battez les œufs avec le sucre, incorporez la crème fraîche diluée dans le lait.

Parfumez avec quelques gouttes d'extrait de vanille.

Ajoutez ensuite les myrtilles.

Faites cuire dans un four chaud jusqu'à coloration de la pâte.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.