

## Tarte aux myrtilles

Pour un cercle ou un moule de 22 cm de diamètre 35 mm de haut (comme mes cercles à tarte ne sont pas aussi haut, j'ai utilisé un moule à charnière, attention par contre pour le foncer avec la pâte, c'est moins facile !)

- 1 [pâte sablée de Pierre Hermé](#)
- 400 g de myrtilles
- 15 cL de jus de bananes
- 10 cL d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 40 g de Maïzéna
- 4 feuilles de gélatine

Réaliser la pâte sablée ([voir ici](#)). Le mieux est de la faire la veille car sinon il faut la laisser reposer au frais au moins 4 heures.

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson ou bien fleurer le plan de travail. Déposer le cercle à pâtisserie sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Déposer délicatement la pâte à l'intérieur. Piquer le fond avec une fourchette. Ou bien foncer le moule à charnière en laissant 3,5 cm de bord.

Recouvrir le fond de pâte de papier cuisson et de légumes secs et cuire à blanc pendant 15 à 20 min à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Enlever les légumes secs et le papier cuisson et remettre environ 5 min pour que le fond de tarte soit bien doré.

Laisser refroidir et préparer la garniture.

Laisser ramollir la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes.

Mettre les myrtilles, le jus de banane et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Ajouter le sucre.

Incorporer la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide, faire bouillir brièvement, attendre 3 minutes et y dissoudre la gélatine en mélangeant délicatement.

Répartir les myrtilles sur le fond de tarte, laisser tiédir à température ambiante et réserver au frais jusqu'à complète gélification. Pensez bien à cette dernière étape... Monsieur a dû porter la tarte sur ses genoux en voiture (et ça secoue !), alors qu'elle n'avait pas encore pris (oui, je l'ai réalisée au dernier moment !), et ce pendant 30 min ! Merci... :)



