

zeste

Petites tartes bleuets et sucre à la crème

par *MARYSOL FOUCAULT*

Quantité : **12 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 45 min**

Préparation **45 min**

Cuisson **30 min**

Repos **30 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

454 g (1 lb) de pâtes à tarte

500 ml (2 tasses) de bleuets (un peu plus pour la garniture)

250 ml (1 tasse) de cassonade

250 ml (1 tasse) de sucre blanc

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Rouler la pâte à une épaisseur de 3mm. Avec un emporte-pièce suffisamment grand, ou à main libre avec un petit couteau, découper des cercles d'environ 3 pouces de diamètre.
3. Bien tapisser le fond et les côtés de 12 moules à muffins non graissés. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée, environ 15 à 20 minutes. Remplir à la moitié les tartelettes de bleuets.
4. Dans une grande casserole à fond épais, mélanger au fouet la cassonade, le sucre blanc et la crème 35%. Cuire, à feu moyen, pendant 12 minutes en remuant de temps à autre. Hors du feu, à la toute fin, ajouter la vanille.
5. Verser le sucre à la crème dans une tasse avec un bec verseur. Couler sur les bleuets sans déborder, car la pâte va coller dans le moule. Vous pouvez aussi démouler la pâte à tarte avant de les remplir de sucre à la crème.
6. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce que le sucre à la crème ait figé. Garnir de bleuets frais.

PUBLICITÉ



► Voir la vidéo de la