

# Tenderflake



## TARTE AUX BLEUETS

### INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde  
congelée TENDERFLAKE®

425 mL (1 ¾ tasse) de bleuets  
frais

5 mL (1 c. à thé) de zeste de  
citron

5 mL (1 c. à thé) d'extrait de  
vanille

5 mL (1 c. à thé) de jus de citron

5 mL (1 c. à thé) de cannelle

15 mL (1 c. à soupe) de farine  
tout usage

50 mL (¼ tasse) de sucre granulé

Pincée de sel

1 œuf légèrement battu,  
facultatif

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 190 °C (375 °F).

SORTIR les croûtes à tarte du congélateur et les laisser décongeler de 10 à 15 minutes  
à la température de la pièce.

MÉLANGER les bleuets, le zeste de citron, le jus de citron et la vanille dans un bol.  
Ajouter la cannelle, la farine et le sucre granulé et mélanger délicatement. Réserver.

RETIRER la croûte à tarte de l'assiette en aluminium et la placer sur une grande feuille  
de papier sulfurisé. Abaisser la croûte à tarte au rouleau afin d'obtenir un cercle de  
25-26 cm (10-10 ½ po) de diamètre. Les bords peuvent être inégaux. Glisser la croûte  
et le papier sur une grande plaque. La pâte peut dépasser le rebord de la plaque.

DÉPOSER le mélange aux bleuets au centre de la pâte avec une cuillère, en laissant  
une bordure de 8 cm (3 po). Plier les bordures de la pâte sur le mélange aux bleuets  
en les faisant chevaucher de manière à laisser le centre de la tarte non couvert.  
Couper l'excédent de papier sulfurisé pour éviter qu'il brûle.

BADIGEONNER la pâte d'œuf battu et saupoudrer la pâte et le mélange aux bleuets de  
sucre à gros cristaux, si désiré.

FAIRE CUIRE 30 minutes sur la grille la plus basse du four préchauffé ou jusqu'à ce que  
le mélange aux bleuets bouillonne et que la pâte soit dorée. Laisser reposer  
5 minutes avant de servir. La tarte est meilleure lorsque servie chaude le jour même.

10 mL (2 c. à thé) de sucre à gros cristaux ou de sucre demerara, facultatif

Notes:

Faire cuire la tarte sans badigeonner d'œuf battu ni saupoudrer de sucre à gros cristaux. Une fois refroidie, la saupoudrer de sucre à glacer et servir avec de la crème glacée ou de la crème fouettée.

Pour faire des tartelettes (portions individuelles) : utiliser deux croûtes à tarte afin de faire six tartelettes. Après avoir abaissé les croûtes à tarte, couper trois cercles dans chacune en utilisant un emporte-pièce rond de 11 cm (4 ½ po) de diamètre. Répartir de manière égale le mélange aux bleuets au centre des six cercles de pâte. Assembler et faire cuire en suivant les mêmes directives de cuisson que pour la tarte.

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 30 minutes

**Durée totale:** 45 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.