

# Tarte aux Myrtilles

Préparation : 10 min    cuisson : 35 min    repos : 1h    personnes : 8

## Ingrédients :

- 75g de beurre
- 150g de farine
- 1 kg de myrtilles
- 30g de sucre en poudre
- une pincé de sel

## Préparation :

Mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre ramolli.

Émietter le tout du bout des doigts. Mouiller avec 10 cl d'eau. Former une boule. Laisser reposer 1 heure.

Étaler la pâte. Foncer un moule à tarte beurré.

Éparpiller les myrtilles. Saupoudrer de sucre.

Faire cuire à four chaud, à 220°C (thermostat 7-8), pendant 35 minutes.