



Tarte aux myrtilles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 3 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de yaourt au lait de brebis myrtille Soignon
- 500 g de fromage blanc de brebis Soignon
- 1 pâte sablée
- 3 g d'agar-agar
- 100 g de sucre en poudre
- 1 barquette de myrtilles
- 2 tranches de citron
- 2 petites meringues concassées

1. Foncez un moule à tarte de 24 cm avec la pâte sablée. Placez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et ajoutez des billes de cuisson (ou légumes secs).
2. Faites préchauffer votre four à 180 °C et enfournez pour 15 min. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson et poursuivez la cuisson 10 min.
3. Laissez refroidir complètement avant de démouler.
4. Mélangez le yaourt au lait de brebis myrtille et le fromage blanc de brebis avec le sucre en poudre. Portez à ébullition et ajoutez l'agar-agar. Laissez cuire 1 min en mélangeant.

5. Versez sur le fond de tarte.
6. Placez au réfrigérateur pendant 2 à 3 h, le temps de faire prendre la crème.
7. Au moment du service, décorez la tarte en arc de cercle avec les myrtilles fraîches, des fines tranches de citron coupées en triangles et des meringues concassées.