



*Tarte aux myrtilles*

# Tarte aux myrtilles

## Ingrédients :

1 paquet de 500g de  
préparation Streusel  
500g de myrtilles  
175g de beurre mou  
1 œuf

## Pour la migaine (flan)

100g de crème liquide  
50g de sucre  
1 œuf

Préchauffez votre four à 180°C.



Versez la préparation dans un saladier et ajoutez-y 175g de beurre mou. Travaillez le streusel jusqu'à ce qu'il forme un genre de "sable" grossier.

Divisez en 2, c'est à dire, mettez 225g de côté.



Avec les 450g restants, ajoutez un œuf et mélangez bien (avec vos petites mains ) jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.



*Chemiser votre moule à tarte avec du beurre et de la farine.*

*Abaissez votre pâte et mettez-la dans votre moule (moi, quand j'ai une pâte souple comme celle-ci, je préfère l'étaler à la main directement dans le moule).*



*Pour la migaine, battez légèrement votre œuf, ajoutez le sucre et la crème. Mélangez bien.*

*Faites glisser délicatement les myrtilles sur la pâte, puis la migaine. Avec le reste du Streusel, formez les "boules" de streusel avec vos mains et éparpillez-les sur les myrtilles.*

*Enfournez pendant 30 à 45min.*

*Laissez refroidir avant de démouler.*