

Carrés aux myrtilles

Préparation : 30 min – cuisson : 25 min – repos de la pâte : 1h
(ou à faire la veille)

Il vous faudra pour 10 personnes :

Pâte :

- 100 g de sucre
- 240 g de farine
- 1 càs de levure chimique
- 150 g de beurre froid
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Garniture aux myrtilles :

- 650 g de myrtilles fraîches
- 60 g de sucre
- 20 g de maïzena
- 1 càc de jus de citron
- le zeste d'un citron non traité



Beurrer un moule de 18x29 cm (moule rectangle réglable pour moi, ou moule carré 23x23 cm).

Le déposer sur une feuille de papier cuisson elle-même posée sur une plaque perforée.

Préparer la pâte : Mélanger au robot pétrisseur (ou à la main) la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux. Lorsque l'on obtient un mélange sableux, ajouter l'œuf battu et pétrir jusqu'à obtenir une pâte qui se tient. Filmer et réserver au frais 1h (ou une nuit si vous souhaitez vous avancer la veille).

Après le temps de repos, séparer la pâte en deux boules de même poids. J'ai obtenu une pâte totale de 550 g, diviser donc en deux morceaux de 275 g (à peu près évidemment).

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau (fariné lui aussi, car la pâte colle un peu). Étaler sur un peu plus large que la taille du moule, déposer le moule sur la pâte et couper ce qui dépasse du moule. Rajouter ce surplus à la seconde boule de pâte qui va servir à faire le crumble dessus.

Préparer les myrtilles : Mélanger au fouet dans un saladier la maïzena, le sucre, le jus de citron et le zeste. Ajouter les myrtilles et bien mélanger.

Déposer ces myrtilles sucrées uniformément sur la pâte étalée dans le moule.

Préchauffer le four à 200°C.

Émietter le reste de pâte en petits morceaux et en recouvrir les myrtilles.

Enfourner pour 25 minutes. Laisser complètement refroidir avant de passer un couteau entre la gâteau et l'intérieur du moule, puis d'ôter le moule.