Tourte aux myrtilles

Préparation : 20 min	Cuisson : 55 min

Pour 8 personnes (moule à brioche évasé de 23 cm de diamètre en haut), il vous faudra :

- 3 œufs
- 100 g de sucre vergeoise + un peu pour le moule
- 120 g de beurre + un peu pour le moule
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 200 g de myrtilles
- 3 càs de rhum

Faire mariner les myrtilles dans 3 càs de rhum.

Séparer les jaunes de blancs d'œufs.

Beurrer le moule, saupoudrer de sucre. Réserver au frais.

Faire fondre le beurre.

Mélanger longuement au fouet les jaunes avec le sucre. Ajouter le beurre fondu, puis la farine et la levure. Bien mélange le tout.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Préchauffer le four sur 180°C.

Incorporer les blancs à l'aide d'une maryse à l'appareil précédent.

Incorporer les myrtilles et le rhum restant au fond du bol. Verser dans le moule.

Enfourner pour 55 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.