|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | franche_comte | |  |  |  | | --- | | **Ingrédients :** Pour la pâte brisée  300 g de farine  200 g de beurre  2 oeufs   Pour la garniture : 500 g de myrtilles  50 g de semoule de blé  1/2 l de lait  75 g de sucre | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tarte aux brimbelles (myrtilles)** | | | | **Pour 6 personnes Préparation : 10 min Cuisson : 30 min Repos : 5 heures** | | | |  | **Préparation :** Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le sel puis réservez au frais pendant 5 heures minimum. Liez la pâte avec les oeufs et travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit malléable. Etendez-la ensuite dans une tourtière préalablement beurrée. Préparez la semoule en la mélangeant à 1/2 de lait. Laissez gonfler. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Piquez le fond de la tourtière à l'aide d'une fourchette et déposez-y une fine couche de semoule. Garnissez avec les myrtilles et enfournez pendant 20 min. Saupoudrez de sucre et enfournez 10 min. Laissez refroidir et servez.  **Astuces :** Il est préférable de préparer cette recette la veille. |  | |

