|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 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. |  |

 |

