



Garniture aux bleuets

2 tasses (300 g) de bleuets frais ou 2 1/2 tasses (300 g) de bleuets congelés

1 c. à soupe de fécule de maïs

Le zeste d'un citron

1 c. à soupe de jus de citron

¼ tasse (50 g) de sucre

Croûte :

1 ¼ tasse (190 g) de farine

½ tasse (100 g) de sucre

½ c. à café de poudre à pâte (levure chimique)

¾ tasse (180 g) de beurre froid, coupé en cubes

1 gros jaune d'oeuf

1 c. à soupe de cassonade

1 c. à soupe de sucre cristallisé

Préchauffer le four à 375 F (190 C).

Beurrer un moule carré de 8 po (20 cm), puis chemisez-le de papier parchemin, en le faisant dépasser de chaque côté. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture aux bleuets, puis réserver.

Dans le robot culinaire muni du coupe pâte, combiner la farine, le sucre et la poudre à pâte.

Ajouter le beurre et le jaune d'oeuf et pulser jusqu'à obtenir un mélange grumeleux à texture de sable.

Étendre les 2/3 tiers de cette préparation dans le moule préparer, puis tasser avec le dos d'une cuillère.

Verser dessus la préparation aux bleuets.

Ajouter au 1/3 de préparation de croûte la cuillère à soupe de cassonade et de sucre et bien mélanger.

Bien presser avec la main, comme pour vouloir faire des boules de pâte.

Émietter grossièrement cette dernière préparation sur la préparation aux bleuets.

Enfourner pour 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture aux bleuets bouillonne et que la croûte soit dorée.

Sortir du four et laisser complètement refroidir avant de couper en 9 carrés.

Conserver vos carrés au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Imprimer la recette