



Pâte sablée :

160 g (2/3 tasse) de beurre mou
100 g (1 tasse) de sucre glace
30 g (1/4 tasse) de poudre d'amande
1 pincée de sel
1 gros œuf
1 c. à café d'extrait de vanille
300 g (2 tasses) de farine

Garniture :

3 œufs
150 g (3/4 tasse) de sucre
1 c. à café d'extrait d'amande amère
1 c. à soupe de rhum brun
120 g (1 tasse) de poudre d'amande
200 ml de crème 35 %
500 g de bleuets frais

Sucre à glacer pour saupoudrer

Pâte sablée :

Au robot culinaire, mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer la poudre d'amande, le sel, l'œuf et la vanille. Ajouter la farine et mélanger par à-coups jusqu'à ce que la préparation forme une boule.

Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 400 F (200 C).

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre.

Ajouter l'extrait d'amande, le rhum et la poudre d'amande. Ajouter la crème 35 % et bien mélanger.

Foncer la pâte dans un moule à tarte de 9 po (23 cm), et piquer le fond avec une fourchette, puis répartissez les bleuets.

Verser la préparation sur les bleuets puis enfourner pour 35 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de saupoudrer de sucre à glacer.