



Pour 8 à 10 personnes (tarte de 10 po /25 cm de diamètre)

Pâte sucrée

1/2 tasse (125 g) de beurre à température ambiante

1/2 tasse (75 g) de sucre glace

1 oeuf

1 1/3 tasse (200 g) de farine

1 pincée de sel

Garniture :

1/4 tasse (25 g) de poudre d'amande

5 tasses (750 g) de bleuets frais

1/2 tasse (100 g) de sucre

Streusel :

1/4 tasse (60 g) de beurre à température ambiante

1/3 tasse (65 g) de cassonade

1/2 tasse (50 g) de poudre d'amande

3 c. à soupe de farine

Pâte sucrée

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, crémér le beurre avec le sucre glace.

Ajouter l'oeuf et mélanger.

À basse vitesse, ajouter la farine et le sel et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1/8 po (3 mm).

Foncer un moule à tarte cannelé de 10 po (25 cm) préalablement beurré.

Piquer le fond avec une fourchette et réserver au congélateur 15 minutes.

Garniture :

Dans un saladier, mélanger les bleuets et le sucre. Réserver.

Streusel:

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, en travaillant avec les doigts, jusqu'à ce que la préparation forme une pâte. Réserver au réfrigérateur 15 minutes.

Montage et cuisson :

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Sortir la pâte du congélateur, puis saupoudrer le fond de poudre d'amande.

Ajouter le mélange de bleuets et de sucre, puis prélever des morceaux de pâte streusel de la grosseur d'une cerise et répartir sur le dessus.

Enfourner la tarte pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le streusel soit doré.