***Tarte marron-myrtilles selon Lenôtre***

**Pour une tarte de 22cm de diamètre (6 personnes)**

Pâte sablée aux amandes

125g de farine

90g de beurre mou

30g de sucre glace

30g de poudre d'amande

1 jaune d'œuf

1 pincée de sel

Crème pâtissière

160g de lait

1 cuil à café d'extrait de vanille

45g de sucre

1 cuil à café bombée de farine

1 cuil à café bombée de maïzena

2 jaunes d'œufs

5g de beurre

Crème d'amande

50g de beurre mou

50g de poudre d'amande

50g de sucre glace

1 jaune d'œuf

1 cuil à café de maïzena

+ 75g de crème pâtissière

Mousse légère vanille

120g de crème fleurette

2 feuilles de gélatine

+150G de crème pâtissière

Mousse de marron

150g de crème fleurette

1 feuille de gélatine

110g de crème de marron

Minis meringues

100g de confitures de myrtilles

100g de myrtilles fraiches ou surgelée

Si vous utilisez des myrtilles congelées sortez-les à l’avance pour qu'elles aient le temps de décongeler.

Préparez la pâte sablée aux amandes: Mélangez le beurre mou avec le sucre glace puis la poudre d'amande, le sel, la farine et enfin le jaune d'œuf, formez une boule et laissez-la reposer 1/2 heure au frigo.

En attendant préparez la crème pâtissière: Faites chauffer le lait jusqu'à frémissement, ajoutez l'extrait de vanille.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la maïzena. Versez le lait chaud sur ce mélange et mélangez, reversez le tout dans la casserole et refaite chauffer en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe et réservez-le au frigo.

La crème d'amande: Mélangez le beurre mou avec le sucre glace, ajoutez la maïzena, la poudre d'amande et enfin le jaune d'œuf. Incorporez ensuite 75g de crème pâtissière.

**A se stade** étalez la pâte à tarte et foncez un cercle ou un plat de 22cm de diamètre. Etalez la crème d'amande dans ce fond de tarte et Enfournez à 170°C pendant 35 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la mousse à la vanille: plongez les feuilles de gélatine dans l'eau froide; Faites légèrement chauffer le reste le crème pâtissière et incorporez la gélatine essorée.

Montez la crème fleurette en chantilly; Incorporez-en 1/3  à la crème pâtissière pour la détendre et incorporez délicatement le reste.

**Etalez** la confiture de myrtille sur le fond de tarte, ajoutez les myrtilles entières par dessus en en mettant quelques-unes de coté. Répartissez enfin la mousse légère à la vanille par dessus en formant un léger bombé. Pas de panique ce n'est pas cette mousse qui forme le dôme mais la mousse de marron. Réservez au frais.

En attendant préparez la mousse de marron: Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites légèrement chauffer la crème de marron avant d'y incorporez la gélatine essorée. Montez la crème en chantilly,  Incorporez 1/3 de la chantilly à la crème de marron pour la détendre puis délicatement le reste de la chantilly. Laissez prendre au frigo pendant 2 heures.

Avec la moitié de la mousse de marron, garnissez la tarte en formant un dôme, le mieux c'est d'utiliser une poche à douille avec une douille large. Déposez le reste de mousse et à l'aide d'une douille à nid ou d’une douille très fine (4mm de diamètre). Laissez encore 1 heure au frigo et avant de servir décorez avec le reste  des myrtilles et quelques minis meringues.