***Tarte amandine aux myrtilles***

***Pour 4 tartelettes***

250g de [*pâte sucrée*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/05/pate-sucree.html) maison

90g de myrtilles sauvage surgelées

1 œuf

 50g de beurre mou

 50g de poudre d'amande

 40g de cassonade

 20g de farine

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte dans les moules à tartelettes.

Préparez la crème d'amande: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande et la farine. Quand le mélange est bien homogène répartissez-le sur la pâte.

Répartissez les myrtilles sur la crème d'amande et enfournez à 180°C pendant 25 minutes.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir et n'oubliez pas le chocolat chaud!!!