**Tartelette-crumble aux myrtilles**

Ingrédients : (Pour 4 tartelettes)

- 1 [pâte sablée maison (recette ici)](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/17/index.html)

- 400 g de myrtilles
- 1 CàS de maïzena (fécule de maïs)
- 50 g de sucre en poudre

Crumble :

- 130 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre roux

Recette :

Préparez la pâte sablée en suivant la recette [ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/17/index.html). Étalez-la dans 4 moules à tartelettes préalablement recouvert de papier sulfurisé (pour faciliter le démoulage).

Préparez ensuite le crumble : Dans un saladier, mélangez le beurre froid avec le sucre roux et la farine. Mélangez la pâte du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un genre de sable. Réservez.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Dans un saladier, mélangez les myrtilles avec le sucre en poudre et la maïzena. (A la cuisson, la maïzena va épaissir le jus des myrtilles en évitant de détremper la pâte.)

Répartissez les myrtilles sur la pâte dans les moules à tartelettes. Recouvrez avec le crumble.

Cuisson :

Faites cuire les tartelettes pendant 25 mn à 180° jusqu'à ce que la pâte et le crumble soient bien dorés. Laissez refroidir les tartelettes avant de les démouler. La pâte sablée est fragile lorsqu'elle est chaude.

***http://www.evacuisine.fr/***