



CARRÉS AUX BLEUETS

PRÉPARATION 25 MIN.

CUISSON 45 MIN.

RÉFRIGÉRATION 2 H.

RENDEMENT 16 CARRÉS

INGRÉDIENTS

Pâte sablée

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre à glacer
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé, ramolli

Garniture aux bleuets

- 250 g (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- 1 œuf
- 55 g (2 oz) de chocolat blanc, fondu et tempéré
- 375 ml (1 1/2 tasse) de petits bleuets, frais ou surgelés

PRÉPARATION

Pâte sablée

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et le tapisser d'une bande de papier parchemin dépassant aux deux extrémités. Réserver.

2. Au robot culinaire, mélanger la farine et le sucre à glacer. Ajouter le beurre et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit complètement humectée. Presser dans le fond du moule. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour de la pâte soit légèrement doré.

Garniture aux bleuets

3. Entre-temps, dans le bol du robot culinaire, mélanger le fromage et le sucre. Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau. Racler la paroi du bol à quelques reprises pendant cette étape. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

4. Verser dans un bol, ajouter les bleuets et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Répartir sur la pâte chaude. Cuire au four 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les rebords de la garniture soient pris, mais le centre encore légèrement tremblotant. Laisser tiédir. Réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.

5. Couper en carrés.