



Tarte en feuilles de brick au mascarpone et myrtilles



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 paquet de feuilles de brick
beurre (fondu)
500 grammes de mascarpone
6 cuillères à soupe de miel
1 citron (écorce, râpé)
400 grammes de myrtilles
menthe
sucre glace

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez les feuilles de brick pour former quatre tartelettes. Tartinez de beurre fondu.
- 2.** Prenez quatre petits plats allant au four et superposez-y les feuilles de brick. (prévoyez environ quatre épaisseurs).
- 3.** Enfournez pendant 15 minutes environ dans un four préchauffé à 200 °C, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et croquante. Laissez refroidir.
- 4.** Mélangez entre-temps le mascarpone avec le miel et le zeste de citron. Versez le mélange dans les tartelettes.
- 5.** Garnissez de myrtilles, de feuilles de menthe, d'un peu de zeste râpé et de sucre en poudre.