

tarte aux myrtilles



C'est une recette presque secrète. Ma grand-mère mélange, elle ne dose pas, elle connaît toutes les quantités par coeur et pourtant sa tarte aux myrtilles me surprend toujours ... Plus ou moins sucrée, elle croustille, amuse mes papilles. Tout doucement, je la déguste, la savoure. Comme un bonbon, une sucrerie mystérieuse, elle est synonyme de gourmandise.



pâte sablée



crème pâtissière



myrtilles



sucres glacés + cannelle

Dans un tube de sucre coloré et aromatisé à la myrtille fermé à ses deux extrémités par deux bouchons de pâte sablée, on ajoute de manière aléatoire de la crème pâtissière, des myrtilles presque confites (et une poudre composée de cannelle, sucre glace et de quelques grains de myrtilles séchées.)

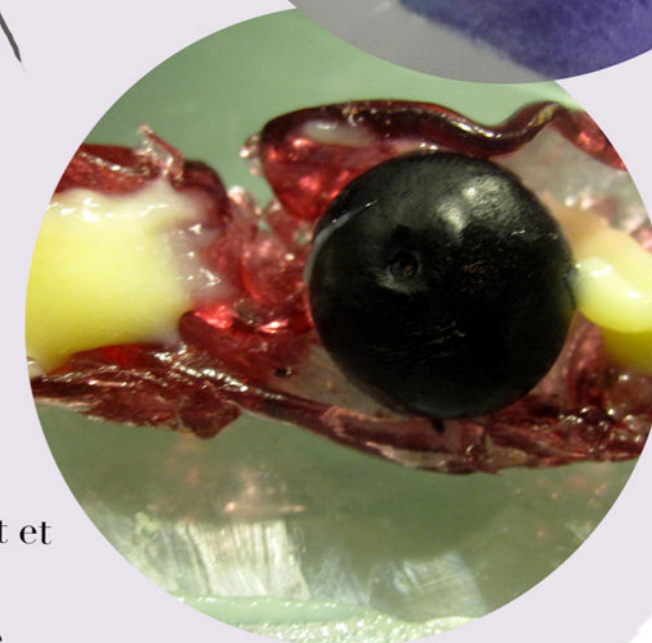
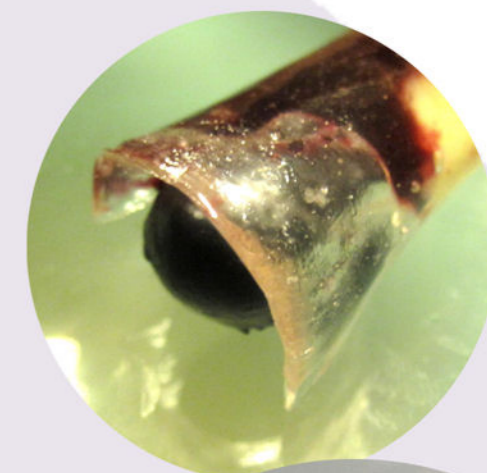


La bouchée de tarte aux myrtilles est un échantillon ou une potion (magique ?) qui laisse place à l'imprévisible, l'expérimentation.



agiter !

déguster !



Chaque fiole est **unique**, visuellement et gustativement.

Par **semi-transparence**, les saveurs se devinent et rappellent déjà des sensations, des émotions, ... à partager.