

CIPÂTE AUX BLEUETS

Une tradition familiale chez les Guilbert de Acton Vale (Qc)

Ingrédients :

Pâte brisée 300 g (2/3 lb)

Fécule de maïs 75 ml (1/3 tasse)

Eau froide 250 ml (1 tasse)

Sucre 175 ml (3/4 tasse)

Sel 2,5 ml (1/2 c. à thé)

Jus de citron 5 ml (1 c. à thé)

Bleuets congelés 680 ml (2 ¾ tasses) ... ou encore mieux avec des bleuets frais

Œuf battu 1

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).
2. Foncez de pâte brisée le fond et les parois d'une casserole de 20 cm (8 po) de diamètre pouvant aller au four.
3. Délayez la fécule de maïs dans l'eau froide. Ajoutez le sucre, le sel, le jus de citron et les bleuets. Mélangez bien le tout.
4. Versez le tiers du mélange dans la casserole. Recouvrez d'une abaisse. Répétez l'opération 2 autres fois. Faites une incision au centre des 3 abaisses. Badigeonnez d'œuf battu la dernière abaisse.
5. Faites cuire au four 2 heures, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

