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.**