

TARTE AUX MIRABELLES



TEMPS DE PRÉPARATION
30 À 60 MIN.



DIFFICULTÉ
MOYEN



TEMPS DE CUISSON
30 À 60 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour une tarte rectangulaire 35 x 11
ou une petite ronde Ø 20 cm

- pâte sablée -
90 g farine (T45/55)
55 g beurre (toujours salé pour moi)
30 g sucre
1 jaune d'œuf
- garniture -
550 g mirabelles
5 cL crème fraîche
1 œuf
7 cL lait
20 g sucre
25 g poudre amandes
vanille liquide



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

On commence par faire la pâte brisée.

Dans un grand saladier, versez la farine, le sucre et le beurre mou en petits morceaux. Du bout des doigts, commencez à travailler la pâte pour que le beurre soit "absorbé" par la farine. Ajoutez le jaune d'œuf puis pétrissez quelques minutes jusqu'à obtenir une boule bien homogène.

Beurrez légèrement le fond du moule puis versez un peu de farine.

Secouez le moule dans tous les sens pour que la farine vienne recouvrir tout le fond du moule. À l'aide d'un mini rouleau à pâtisserie ou d'un petit verre (à shots ou à digestif) ou une verrine à bords droits, étalez les 2/3 du pâton sur le fond du moule, puis venez répartir le tiers restant de pâte à la main pour former les bords.

Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette.

Lavez et égouttez les mirabelles. Posez-les dans un bol, près de la tarte.

Prenez une première mirabelle, coupez-la en deux seulement sur la moitié pour pouvoir l'ouvrir, retirez le noyau, puis posez-la sur la pâte à tarte.

Continuez petit à petit jusqu'à remplir complètement le moule.



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, mélangez l'œuf, le lait, le sucre et la crème fraîche. Ajoutez la poudre d'amandes et versez un peu de vanille liquide. Mélangez bien, puis versez sur les fruits.

Enfournez 40 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient bien dorés.

Laissez refroidir : la tarte est meilleure lorsqu'elle est froide (les goûts sont mieux prononcés). Elle se conserve quelques jours, filmée, au frigo.

