



La tarte aux mirabelles

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Pâte brisée : 1
Sucre glace : 25 g
Poudre de noisettes : 25 g
Graines de semoule fine : 25 g
Mirabelles : 750 g
Sucre en poudre extra-fin : 15 g

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un moule à tarte
une fourchette
un bol
une balance ménagère
un dénoyauteur



Réalisation

1. Laver et essuyer les mirabelles.
2. Beurrer et fariner le fond et les bords du moule à tarte. Déposer la pâte brisée, bien foncer le moule, et en piquer le fond à la fourchette. Remettre au frais.
3. Dénoyauter les mirabelles en les laissant entières.
4. Sortir le moule à tarte du frais. Dans le bol, mélanger les 3 poudres (noisette, sucre glace, semoule fine) et en tapisser le fond de la tarte.
- cela fera un petit tapis absorbant le jus des mirabelles durant la cuisson -
5. Disposer par-dessus les mirabelles dénoyautées en cercles concentriques, bien serrées les unes contre les autres, en quinconce autant que possible, et préchauffer le four à 180°C.
6. Saupoudrer la tarte de sucre en poudre extra-fin puis enfourner à four chaud pour 35 minutes.
7. Laisser tiédir 10 minutes supplémentaires dans le four éteint puis laisser au moins refroidir durant environ 1 heure avant de vous régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com