



La recette



La Tarte aux Mirabelles



Septembre
2019



Ingrédients :

pour 8 à 10 personnes

Pour la pâte sablée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 petite pincée de sel

Pour la garniture :

- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de poudre d'amandes
- Mirabelles
- 1 c. à soupe de cassonade

La pâte : Du bout des doigts mélange les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un appareil sableux. Réunir en boule et mettre au froid enveloppé dans un film.

L'appareil amande : Mélange les jaunes et les amandes en poudre. Réserve à température ambiante.

Les mirabelles : Lave et sèche délicatement les fruits, avec tes parents dénayaute les en les coupant en 2.

Dressage et cuisson : Préchauffe le four à 200°C avec l'aide de tes parents et étale la pâte à 5 millimètres environ.

Dispose la dans le moule beurré.

À la cuillère étale finement la garniture aux amandes et dresse les mirabelles verticalement en les serrant le plus possible. Saupoudre avec la cassonade et enfourne environ 40 minutes.

Dégustez tiède ou froid !



Suis l'astuce du Chef Dragon

On peut réaliser cette recette de tarte aux mirabelles avec une pâte brisée ou une pâte feuilletée, selon le goût de chacun.

Pour un goût différent, remplace la poudre d'amande par de la poudre de noisettes et de la vanille



Afin d'éviter que la pâte ramollisse en absorbant le jus des fruits, on peut déposer de la semoule fine sur le fond de tarte avant le dressage.

