

TARTE AUX MIRABELLES



6 PERSONNES



1H (2H DE REPOS POUR LA PÂTE)

Pour la pâte sablée aux amandes :

250 g de farine
125 g de beurre à température ambiante
1 pincée de sel
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
1 œuf entier + 1 jaune

Pour la garniture :

2 c.à.s de poudre d'amandes
500 à 700 g de mirabelles
1 œuf 2 c.à.s d'eau-de-vie de mirabelle (facultatif mais vivement recommandé)
1 c.à.s de sucre
10 cl de crème liquide

Dans une jatte mélanger la farine et le beurre jusqu'à obtenir un sable fin. Ajouter le sel, le sucre glace ainsi que la poudre d'amande, mélanger soigneusement.

Incorporer l'œuf ainsi que le jaune d'œuf jusqu'à ce que la pâte s'agglomère. Faire une boule, l'emballer dans du film alimentaire puis laisser reposer 2 heures au frigo.

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte, puis garnir le moule.

Piquer le fond avec une fourchette. Saupoudrer de poudre d'amande. Dénoyer les mirabelles, les couper en deux et les ranger dans la tarte. Mélanger l'œuf, le sucre, l'eau de vie et la crème liquide. Verser doucement dans la tarte par le milieu et laisser couler tout seul jusqu'au bord.

Enfourner immédiatement et laisser cuire 30 minutes, jusqu'à ce la pâte soit dorée, la crème prise et les fruits légèrement caramélisés sur les pointes.

