



Tartes

Tarte aux mirabelles



1h55 **25 min** **30 min** **1h** **409**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

125 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
250 g **Farine**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la garniture

600 g **Mirabelle(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 ml **Lait demi-écrémé**
10 g **Sucre semoule**
50 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre le beurre à température ambiante.
- 2 Extraire les graines de la vanille.
- 3 Dans un bol mélanger le sucre et les graines de vanille.
- 4 Disposer la farine directement sur le plan de travail et faire un puits.
- 5 Couper le beurre en petits morceaux, le mettre dans le puits et travailler le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- 6 Rassembler le sablage obtenu et y refaire un puits.
- 7 Casser l'oeuf, le verser dans le puits avec le sucre et mélanger du bout des doigts tous les ingrédients sans trop les malaxer.
- 8 La rouler en boule et l'envelopper dans du film alimentaire.
- 9 La laisser reposer une heure au moins au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Casser les oeufs dans un saladier, ajouter le sucre et

mélanger.

2 Ajouter le lait et la poudre d'amandes. Bien mélanger.

3 Préchauffer le four à 190°C (Th.6)

Étape 3

Montage

1 Fariner le plan de travail.

2 Poser la pâte dessus et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

3 Former un disque d'une taille légèrement supérieure à celle du fond du plat à tarte.

4 Beurrer et fariner légèrement le plat à tarte.

5 Foncer (garnir de pâte à tarte le plat).

6 Poser les mirabelles (côté peau sur la pâte pour éviter au jus de détremper la pâte).

7 Verser le mélange oeuf - amandes sur le tout.

Étape 4

Cuisson

1 Enfourner 30 minutes.

2 Au bout de ce temps, sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

3 Servir tiède ou froide.