



## Tartes

# Tarte tatin aux mirabelles



<b>55 min</b>	<b>15 min</b>	<b>40 min</b>	<b>0</b>	<b>267</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

**1 Pâte(s) brisée(s)**  
700 g **Mirabelle(s)**  
50 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Sucre roux**  
1 c. à soupe **Jus de citron**  
2 c. à soupe **Rhum**

### Étape 1

Préparation de la tarte tatin aux mirabelles

- 1 Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et sécher les mirabelles. Les dénoyoter et couper en deux.
- 3 Les arroser de jus de citron et de rhum. Mettre de côté.
- 4 Placer le moule directement sur le feu et y faire fondre le beurre et le sucre afin d'obtenir un caramel doré. Laisser refroidir.
- 5 Disposer les moitiés de mirabelles sur le caramel refroidi.
- 6 Recouvrir les mirabelles de pâte en rentrant le bord à l'intérieur du moule.
- 7 Mettre au four et faire cuire 40 minutes environ jusqu'à ce que la pâte devienne dorée et que le caramel commence à remonter sur les côtés.
- 8 Sortir la tarte du four. Couvrir le moule avec une assiette de diamètre supérieur.

### Étape 2

Dressage

- 1 Servir la tarte encore chaude.