

TARTE AUX MIRABELLES

🕒 Préparation : 15 mn

🍳 Cuisson : 40 mn



Ingrédients – 4 personnes

- 1 pâte sablée
- 300 g de mirabelles
- 8 biscuits cuillère
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g de farine de blé
- 60 g de sucre en poudre
- 1 C à soupe de beurre
- 3 C à soupe de crème fraîche allégée
- 2 gouttes d'extrait de vanille

Ingrédients pâte sablée

- 225 g de farine
- 60 g de beurre ramolli
- 1 C à soupe de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate de soude

Préparation

1. Préparez la pâte en pétrissant tous les ingrédients ensemble, puis laissez reposer un moment au réfrigérateur.
2. Une fois reposée, étalez la pâte dans un moule à tarte légèrement beurré, piquez à la fourchette et faites pré-cuire au four 10 mn à 180°.
3. Dénoyautez les mirabelles en les coupant en 2.
4. Pour faire la crème vanillée : battez les 2 jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien blanc.
5. Incorporez la farine en la tamisant, puis le beurre ramolli, l'extrait de vanille, et la crème fraîche. Vous pouvez « allonger » un peu cette crème en augmentant la quantité de crème fraîche. Battez bien la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
6. Sortez le fond de tarte du four, placez-le sur une planche.
7. Emiettez les biscuits cuillère sur la pâte pré-cuite.
8. Disposez les ½ mirabelles et répartissez la crème vanillée, puis enfournez pour 40 mn à 180° (surveillez la cuisson pour que les fruits ne brûlent pas).
9. Vous pouvez servir cette tarte encore tiède, les gourmands ajouteront une cuillère de crème fouettée.

