

TARTE AUX MIRABELLES À L'ALSACIENNE

Août 2004 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 600 à 700 g de mirabelles
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 110 g de sucre en poudre (100 + 10)
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 5 biscuits à la cuiller (ou 10 boudoirs)

Ustensiles : Dénoyauteur, Moule à tarte, Mortier/Pilon, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,25 € (soit 0,71 € par personne)



Recette :

Rincer et égoutter les fruits, les équeuter et les dénoyauter. Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Ecraser au mortier les biscuits à la cuiller, et répartir régulièrement sur la pâte la poudre obtenue. Recouvrir avec les mirabelles, saupoudrer de 10 g de sucre et enfourner pour 30 minutes en surveillant la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte, ajouter à la crème le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, verser délicatement la préparation sur les fruits et remettre au four, thermostat 6 (180°C), durant 15 minutes. Sortir du four et consommer tiède ou froide..

 Les miettes de biscuits à la cuiller ont pour but d'absorber le jus rendu par les fruits pendant la cuisson. Si l'on ne possède pas de dénoyauteur, inciser les **mirabelles** sur les 2/3 et retirer le noyau avec un couteau en gardant le fruit entier. A défaut de mortier, mettre les biscuits dans un sac plastique et les écraser avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.

Boisson :

Un Champagne demi-sec servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.