

TARTE AUX MIRABELLES

Septembre 2009 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 600 à 700 g de mirabelles
- ★ 50 g Sucre roux en poudre
- ★ 5 biscuits à la cuiller ou 6 boudoirs

Ustensiles : Dénoyauteur, Moule à tarte, Mortier/Pilon

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,50 € 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 avec le sucre et enfourner pour 35 minutes en surveillant la cuisson. Sortir du four et consommer tiède ou froide.

i 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 Pinot gris d'Alsace servi à 10°C. (*)

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