



Tarte aux mirabelles



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients

350 g de pâte brisée ou feuilletée

350 g de mirabelles dénoyautées

1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Foncez un moule à pâte avec la pâte brisée ou feuilletée.

Piquez le fond à la fourchette

Saupoudrez la pâte de sucre cristallisé afin d'empêcher le jus des mirabelles de pénétrer la pâte

Disposez les mirabelles dénoyautées en couronne.

Enfournez à four chaud 25 mns environ

Lorsque votre tarte est refroidie, saupoudrez de sucre avant de servir

Le truc en plus :

Pour améliorer la présentation, faites chauffer dans une casserole une cuillerée à soupe de confiture de mirabelles, une cuillerée d'eau de vie de mirabelles additionnée d'une cuillerée d'eau. Lorsque le sirop est bien amalgamé, versez sur le dessus de la tarte.

