

Tarte à la mirabelle

Pour 8 personnes

20 minutes de préparation - 40 minutes de cuisson

Ingrédients pour la pâte

250g de farine

125g de beurre

1 pincée de sel

1 grosse cuillère à soupe de sucre

1 œuf

1 peu d'eau si nécessaire

Ingrédients pour l'appareil

1kg de mirabelles

3 œufs

120g de sucre

25cl de lait



Préparation de la pâte sablée :

Mettez la farine dans saladier et faites un creux au milieu. Rajoutez le beurre ramolli, le sel, le sucre et l'œuf.

Travaillez la pâte avec le bout des doigts en ramassant la farine petit à petit pour l'amalgamer. Si la pâte est trop sèche, ajoutez quelques gouttes d'eau. Vous devez obtenir un sable grossier.

Formez une boule rapidement sans travailler la pâte. Mettez au frais une heure en couvrant avec un cellophane.

Préparation de la tarte :

Lavez et dénoyotez les mirabelles en les ouvrant sur un côté afin qu'il reste les deux oreillettes.

Roulez la pâte sablée et la placer dans un moule entre 24 et 30cm de diamètre. Piquez la pâte. Déposez les mirabelles sur la pâte en maintenant les deux oreillettes ouvertes et placer en spirale en commençant par les bords et en allant vers le milieu.

Fouettez les œufs avec le lait et le sucre. Versez dans le plat sans recouvrir totalement afin de voir les mirabelles dépasser.

Placer au four pendant 35 à 40 minutes à 220°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.