

## TARTE AUX MIRABELLES

RECETTE DE MOIS |  
SEPTEMBRE 23



6 Personnes

● ○ ○ Difficulté

€€€ Budget

65 min Temps

### LES INGRÉDIENTS

- ▶ 1 pâte brisée ou feuilletée
- ▶ 70 gr de beurre
- ▶ 100 gr de sucre en poudre
- ▶ 2 cuillères à soupe de cassonade
- ▶ 50 gr de poudre d'amande
- ▶ 750 gr de mirabelles
- ▶ 1 oeuf

### VOS USTENSILES



### LA RECETTE

1. Étalez la pâte dans un moule huilé. Piquez le fond.
2. Passez les mirabelles à l'eau claire. Coupez-les en 2 avec le petit santoku Nature de Kyocera, pour retirer facilement le noyau. Puis disposez les mirabelles au fond de la pâte brisée.
3. Faites fondre 50 gr de beurre et le sucre à feu doux. Hors du feu, ajoutez l'oeuf battu puis la poudre d'amande. Versez sur les mirabelles.
4. Parsemez de cassonade et de petits morceaux de beurre restant pour une jolie caramélisation.
5. Faire cuire au four à thermostat 5/6 (170°C) pendant 35 à 45 mn.