



Tarte mirabelle

- Par vision-plaisir

Les mirabelles sont des fruits puissants avec la possibilité de les associer avec beaucoup de chose.

Ingrédients:

- 400g de pâte sucrée
- 700g de mirabelles
- 25g de sucre glace
- 25g de maïzena
- sucre roux



réalisation:

Pour commencer, il faut réaliser une pâte sablée. La première étape est de découper le beurre en morceaux. Le malaxer avec le bout des doigts jusqu'à complet ramollissement. Vous pouvez réaliser cette étape au robot malaxeur. Mélanger la farine et la poudre d'amande et creuser une fontaine. Mettre au centre le beurre ramolli. Y ajouter l'œuf entier, le sucre glace et une pincée de sel fin. Mélanger tous les ingrédients en partant du centre : après avoir bien mélangé le beurre, le sel, l'œuf et le sucre, incorporer ensuite la farine progressivement. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule que l'on aplatira légèrement sur le dessus (ceci afin qu'elle soit plus facile à travailler et surtout pour éviter de trop la stresser lors de son utilisation) et la placer pendant quelques heures au réfrigérateur, enveloppée de film étirable.

Sortir la pâte quelques minutes avant utilisation. Après la réalisation du fond de tarte de 20cm de diamètre, nous allons y mettre le mélange féculé de pommes de terre et sucre glace. Cette préparation permet d'absorber le jus du fruit et évite de détremper la pâte. Mettre au réfrigérateur le fond de tarte pendant quelques minutes afin de figer la pâte.

Allumer votre four à 200°C. Préparer les fruits en les lavant et en ôtant le noyau. Les disposer dans le fond de tarte et saupoudrer de sucre de canne. Cuire au four chaud



pendant environ 50 minutes. Vérifier que le dessous de la pâte soit cuit. En fin de cuisson, ôter le cercle à tarte et remettre la tarte au four 2 à 5 minutes. Après cuisson, laisser refroidir la tarte avant dégustation.

