



Tarte reine-claude

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

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

Ingrédients:

- 400g de pâte sablée
- 750g de reine-claude
- 25g de sucre glace
- 25g de maïzena
- sucre glace pour la décoration



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 mélanger 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. Foncer un cercle à tarte de 20 cm de diamètre. Ajouter le mélange fécule de pommes de terre et sucre glace. La fécule peut être remplacée par de la maïzena. 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. Avant de préparer les fruits, allumer votre four à 200°C. Après avoir lavé et essoré les reines-claude, ôter le noyau en les coupant en deux. Les disposer en rosace dans le fond de tarte (voir vidéo).

Mettre au four pendant environ 50 minutes. 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. Cette tarte peut être réalisée avec une pâte sucrée .