

# Tarte aux mirabelles

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 25 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 500 g de mirabelles
- ◆ 1 pâte feuilletée
- ◆ 2 cuil à soupe de sucre
- ◆ 1 cuil à soupe de farine

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez la pâte dans un moule préalablement beurré  
et la piquer à la fourchette.

Répartir dans le fond de la tarte : 1 cuil à soupe de sucre en  
poudre + 1 cuil à soupe de farine.

Dénoyautez les mirabelles et les couper en demi-lune.

Placez les morceaux de mirabelles coupées en deux sur le fond  
de tarte en les faisant se chevaucher pour avoir une jolie présentation.

Saupoudrez de la seconde cuil à soupe de sucre  
(vous pouvez en mettre un peu plus selon l'acidité du fruit)

Enfournez votre tarte pour 25 à 30 min selon les fours

Laissez refroidir et dégustez *Recettes de Celine*

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**