

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 Caline*

Bonne dégustation à toutes & tous !!