

Tarte aux mirabelles et creme d'amandes

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 pâte feuilletée

500 g de mirabelles fraîche ou surgelés

Crème d'amandes :

100 g de poudre d'amandes

40 g de cassonade

2 oeufs entiers

Préparation :

Avant de commencer la recette si vous avez des mirabelles surgelés pensez à les sortir à l'avance.
Si vous en avez des fraîches, Lavez les et séchez les soigneusement.
Coupez les en deux pour les dénoyauter. Réservez.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Préparez la crème d'amandes :

Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, les oeufs entiers et la cassonade jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.

Etalez la pâte feuilletée et foncez la dans un moule a tarte beurré si nécessaire et piquez la.

Etalez de crème d'amandes et garnir avec les mirabelles

Enfournez jusqu'à ce que les mirabelles soient un peu grillées
15 à 20 min selon les fours

Sortez la du four et laissez la refroidir

Vous reste plus qu'à passer à table

Bonne dégustation à toutes & tous !!