



Tarte aux mirabelles selon Christophe Felder



Pour la pâte Brisée:

125g de beurre mou + 20g pour le moule

5g de sel fin

35g de sucre

250g de farine

120g d'eau froide (j'en ai mis beaucoup moins, environ la moitié)

Pour la garniture

50g de poudre d'amandes et 50 g de semoule fine mélangées dans un bol

750g de mirabelles

2 cuill. à soupe de sucre vanillé ([maison si vous avez](#))

1/2 cuill. à café de cannelle en poudre

Préparez la pâte:

Placez le beurre bien mou dans un saladier; ajoutez le sel, le sucre, la farine et sablez l'ensemble: frottez les ingrédients entre vos mains. Versez l'eau progressivement, et remuez doucement et sans arrêt avec les mains afin d'obtenir une pâte. Façonnez-la en boule et enveloppez-la de film alimentaire. Mettez-la 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la garniture:

Coupez les mirabelles en deux et dénoyautez-les.

Préchauffez votre four à 180°C

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur 3mm d'épaisseur. Placez-la dans un moule beurré, puis piquez-la avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez le fond de tarte du mélange poudre d'amandes et semoule. Cela a pour but d'isoler la pâte des prunes afin qu'elle garde sa texture bien croustillante.

Disposez joliment les mirabelles sur le fond de tarte.

Enfournez pendant 25 minutes.

Mélangez le sucre semoule avec la cannelle et saupoudrez-en la tarte lorsqu'elle est cuite. Laissez tiédir et dégustez !