

Tarte aux mirabelles et aux amandes



Pour un moule rectangulaire de 35x11 cm:

Pour la pâte (avec ces quantités j'obtiens 2 pâtes pour ce moule):

- 200 g de farine
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 90 g de sucre glace
- 130 g de beurre
- 35 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

Pour la garniture:

- des mirabelles (je n'ai pas pesé mais de quoi garnir votre fond de tarte)
- 3 cc bombées de poudre d'amandes
- 1 cs de miel de ronces Quai Délice
- 1 pincée de cannelle

Préparer la pâte en tamisant d'abord les ingrédients secs puis incorporer le beurre et l'oeuf (vous pouvez bien sûr la faire au robot). Rouler la pâte en boule et réserver entourée de film au réfrigérateur pendant 1h.

Pendant ce temps, couper les mirabelles en 2 et retirer le noyau.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante ou 200°).

Étaler la pâte finement et fonder le moule. Piquer avec une fourchette avant de saupoudrer de poudre d'amandes.

Répartir les mirabelles, face coupée vers le haut. Laisser couler la cuillerée de miel sur toute la surface de la tarte et saupoudrer de cannelle.

Cuire 25-30 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>