

## Tarte amandine aux mirabelles

Pour un moule de 28 cm de diamètre.

### *Pour la pâte:*

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre (dont 1 cs de sucre vanillé)
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

### *Pour la garniture:*

- 800 g de mirabelles
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cc d'arôme d'amande amère
- 1 bonne cs de rhum
- 125 g de poudre d'amande
- 20 cl de crème liquide



**Préparer la pâte sablée:** dans le bol du robot (ou à la main), mélanger la farine avec le sucre, le sel et le beurre jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajouter alors l'oeuf et pétrir rapidement de façon à obtenir une pâte homogène. Rouler en boule et filmer. Placer au réfrigérateur au moins 1h (*ici, je l'ai réalisée la veille*).

Laver et dénoyauter les mirabelles puis réserver dans une passoire.

Préchauffer le four à 200°.

Étaler la pâte sur le plan de travail bien fariné (ou entre deux feuilles de papier sulfurisé) et foncer le moule préalablement beurré et fariné. Réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec les sucres et les parfums (arôme et rhum). Bien mélanger puis ajouter la poudre d'amande puis la crème. *Pour ma part, j'ai tout mélangé dans le thermomix 30 sec à vitesse 6.*

Répartir les mirabelles sur le fond de tarte et couvrir avec l'appareil. Enfourner et laisser cuire 40 min (*personnellement j'ai baissé la température à 180° à mi-cuisson, les bords de ma pâte devaient un peu trop*).



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