

TARTE AUX MIRABELLES ET CREME D'AMANDES



Facile

Préparation: 15 mn (5 + 5 + 5)

Cuisson: 30 mn (10 + 20)

Pour une tarte rectangulaire pour 8 personnes:

Pour la pâte à tarte sucrée:

100 g de sucre

140 g de beurre mou

250 g de farine

1 ou 2 jaunes d'œufs

Pour la crème d'amandes:

100 g de poudre d'amandes

40 g de cassonade

2 œufs entiers

Pour les fruits:

Autant de mirabelles que la tarte peut en contenir soit environ 1 kilo

La veille éventuellement ou plusieurs heures avant:

La pâte sablée:

Au robot ou du bout des doigts, travailler rapidement le sucre, la farine et le beurre jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Ajouter le jaune et mettre en boule. Filmer et réserver au frais.

La crème d'amandes:

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

Les mirabelles:

Laver et sécher soigneusement les fruits, les couper en deux pour les dénoyauter. Réserver.

Finition:

Préchauffer le four à 220°.

Au rouleau, abaisser la pâte au rouleau à 4-5 mm, et fonder le moule beurré si nécessaire.

Réserver 15 mn au frais, garnir avec un papier cuisson et remplir de haricots secs. ou de riz Cuire environ 8 à 10 mn en surveillant la coloration du bord qui doit rester clair. Ôter le papier et poursuivre la cuisson 2 mn.

Retirer le papier, tartiner de crème d'amandes et garnir avec les mirabelles en les posant assez verticales pour qu'il y en ait beaucoup.

Remettre au four jusqu'à ce que les mirabelles soient un peu grillées (environ 15 à 20 minutes)