

TARTELETTES AUX MIRABELLES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 35 mn

Pour 6 tartelettes:

Autant de pâte que nécessaire.

Autant de mirabelles que nécessaire

1 pincée de 4 épices par tartelette

Préchauffer le four à 180°.

Laver, sécher et ouvrir les mirabelles en deux. Les dénoyauter.

Foncer les (ou le) moules à tarte avec la pâte étalée de sur une épaisseur de 4 mm environ. Installer les mirabelles le plus près les unes de autres, le ventre en l'air, saupoudrer d'une pincée de quatre épices par tartelette (ou par part de tarte) et enfourner pour environ 35 minutes.

Surveiller pour que le bord reste blond, au besoin couvrir avec un papier d'aluminium pour finir la cuisson.

Avant de servir, allumer le grill et passer la tarte quelques minutes dessous pour que les mirabelles se colorent un peu.

Servir tiède avec une boule de glace vanille si vous voulez.