

Tarte aux mirabelles simplissime

Bonjour à toutes et tous

Mon producteur favori de l'été (qui vend ses fruits sur une petite cahute sur le bord de la route), nous propose depuis deux semaines des reines claudes et [mirabelles](#) à tomber par terre. Cette année la récolte de mirabelles est particulièrement abondante, les prix plus raisonnables, et il est vrai que j'en profite pour me faire des « orgies » de ces petites perles jaunes et croquantes..

Pour en faire profiter ma famille, qui n'apprécie pas ces fruits crus, j'ai voulu leur préparer un dessert avec et me suis orientée vers la « classique » tarte aux mirabelles : une pâte sablée garnie de fruits crus rôtis au four. Cependant, j'ai un peu raffiné cette recette rustique en réalisant :

- une pâte sablée maison à la cannelle pour une pointe de chaleur
- un fond de poudre d'amande pour absorber l'eau rejetée par les fruits et éviter de détremper la pâte
- un « lustrage » au beurre et miel pour aider à une légère caramélisation des fruit.

Résultat : une très bonne tarte aux mirabelles qui n'a pas passée la soirée. Ce petit goût de prune rôtie avec la pâte croquante et parfumé à vraiment beaucoup plu. La saison des mirabelles étant très courte (mi août -mi septembre), je vous partage immédiatement la recette,. N'hésitez pas à remplacer la pâte sablée maison par une du commerce si vous n'avez pas le temps. Bonne journée !



Tarte mirabelles simplissime

Recette : Tarte aux mirabelles simplissime

Saison de la recette : Août-Septembre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte sablée ou si vous préférez la version pâte sablée maison à la cannelle :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Pour la garniture

- 700 à 800 g de mirabelles
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 g de miel
- 20 g de beurre

Réalisation

Étape 1: La pâte sablée à la cannelle

- Déposez ensemble, sur le plan de travail farine et cannelle, sucre et sel. Creusez un puit.
- Mettez le beurre en petits morceaux au centre du puit, puis écrasez avec les doigts pour former de fines lamelles. Travaillez ensuite le beurre et les poudre de manière à sabler.
- Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, refaites un petit puit puis y casser l'oeuf et y mettre la cuillère à soupe de lait. Mélangez ensuite jusqu'à amalgamer la pâte de manière à peut prêt homogène (et s'arrêter dès que c'est fait !)
- Écrasez deux ou trois fois la pâte sur le plan de travail, mettez la en forme de disque, filmez la et laissez la reposer au moins une heure au frais.

Étape 2 : Garniture et cuisson

- Étalez la pâte sablée à la cannelle jusqu'à une épaisseur de moins de 0.5 cm.
- Garnissez un moule à tarte préalablement recouvert de papier cuisson, de cette pâte, puis piquez là à la fourchette.
- Saupoudrez le fond de la poudre d'amande et étalez le finement.
- Lavez vos mirabelles, égouttez les, coupez les en deux et retirez les noyau.
- Garnissez cette tarte des demi mirabelles en les posant sur la tranche, en cercles concentriques et en partant de l'extérieur. Serrez bien, les fruits réduisant de taille à la cuisson.
- Faites fondre le beurre avec le miel, puis enrobez les mirabelles avec.
- Enfournez pour 40 min à 180°C.

Servez tiède ou à température ambiante

Astuces :

- **Variante** : La recette est réalisable avec d'autres variétés de prunes, mais privilégiez les prunes sucrées comme la reine claudie ou la prune

d'Agen

- **Variante 2:** Ajoutez en fin de cuisson quelques framboises.
-