

# Tarte feuilletée aux mirabelles

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



La **Mirabelle**, cette petite prune ronde et jaune, la Rolls des prunes, qui nous vient de Lorraine. Profiter actuellement de cette prune de saison pour réaliser cette tarte

feuilletée délicieuse. Miam !

Préparation : 30 minutes

(hors pâte feuilletée)



Four : 180 °C (30 minutes) puis à 210 °C (10 minutes) : Cuisson : 40 minutes

## Ingrédients (tarte de 28 cm)

### Pâte feuilletée

250 g de farine tamisée  
125 g d'eau  
190 g de beurre  
5 g de sel

### Crème d'amande & mirabelles

1 oeuf (50 g)  
50 g de poudre d'amandes  
50 g de sucre  
50 g de beurre

1 kg de mirabelle  
(environ 80 à 90 pièces)

## Réalisation

### Pâte feuilletée

--> voir la recette de la [pâte feuilletée](#)

SI vous êtes pressés, prévoir une pâte feuilletée prête à dérouler...

### Crème d'amande

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes. Terminer par l'ajout de beurre fondu refroidi. Mélanger pour obtenir une crème homogène.

### Mirabelle

Laver les mirabelles, couper les en deux et dénoyauter-les.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Montage



Abaisser la pâte feuilletée et fonder un moule à tarte de 28 cm (ici en pyrex). Piquer la pâte. Verser la crème d'amande sur la pâte et répartir la

crème sur toute la surface en une couche régulière. Déposer les demi-mirabelles verticalement, côte à côte et très serrées en commençant par un cercle à l'extérieur. Continuer les rangées suivantes toujours en les serrant bien les unes aux autres.



Mettre au four 30 minutes à 180°C.

Terminer la cuisson pendant 10 minutes à 210°C en surveillant la coloration afin d'obtenir une tarte bien dorée.

Sortir la tarte et laisser la refroidir dans la tourtière ou dans le moule en pyrex, comme ici.

