

Tarte rustique aux mirabelles

Pour 8 personnes

Pâte Brisée seigle huile d'olive

100g de farine de blé

100g de farine de seigle

50g d'huile d'olive

1 œuf

1 cuil à soupe de vergeoise

4 cuil à soupe d'eau

Garniture

600g de mirabelles

3 cuil à soupe de confiture au choix (pomme pour moi)

60g de noix de pécan concassées

2 cuil à café de cassonade

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Lavez et coupez les mirabelles en deux, retirez le noyau.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Étalez la confiture sur la pâte en laissant libre le bord sur environ 3cm. Déposez les mirabelles en cercle sur la confiture en les faisant se chevaucher légèrement, répartissez ensuite par dessus les noix de pécan concassées et rabattez le bord de la pâte sur les mirabelles. Saupoudrez la tarte avec la cassonade avant de déposer la tarte sur une plaque de four et de l'enfourner à 200°C pendant 20 minutes

Laissez refroidir sur une grille avant de passer à la dégustation.