



Tarte aux mirabelles

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 à 8 personnes

- De la chapelure ou des spéculoos ou des petits beurres
- 800 gr de mirabelles
- Sucre semoule

Au bout de ce temps, couper la boule en 2. Réserver une moitié pour une future tarte.

Étaler l'autre moitié de pâte et la placer dans votre moule, piquer le fond de tarte.

Sur le fond de tarte mettre une fine couche de chapelure, ou de petits beurres écrasés ou de spéculoos écrasés. Cette étape est nécessaire pour absorber le jus de cuisson des fruits et ainsi éviter de détremper la pâte.

Préchauffer votre four à 180°.

Dénoyauter les mirabelles et les disposer harmonieusement sur votre fond de tarte.

Saupoudrer le dessus de votre tarte de sucre semoule et enfourner pour 40 minutes.

Laisser refroidir avant de sortir votre tarte du moule et déguster.