



Tarte aux mirabelles

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 à 8 personnes

- pâte sucrée

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre doux
- 30 gr de sucre semoule
- 1 belle pincée de sel
- 1 œuf
- 15 gr de lait ½ écrémé

Je me suis servie de mon kitchen'aid muni du crochet pétrisseur.

Mettre la farine et le beurre coupé en petits cubes dans le bol.

Pétrir le tout pour obtenir une texture sablée.

Incorporer l'œuf, le lait, le sel et le sucre semoule à la pâte et pétrir jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi et qu'elle forme une boule.

Envelopper là alors dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant 1h.