

Tarte aux mirabelles, noisettes et gingembre

Pour 8 tartelettes

250g de *pâte sucrée* maison

500g de mirabelle

2 œufs

100g de beurre mou

100g de poudre de noisette

80g de cassonade

40g de farine

1 cuil à café de poudre de gingembre

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et foncez la dans les moules à tartelettes.

Préparez la crème de noisette: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette et la farine. Ajoutez la poudre de gingembre et quand le mélange est bien homogène répartissez-le sur la pâte.

Coupez les mirabelles en deux, retirez les noyaux et disposez-les sur la crème de noisette. Saupoudrez de cassonade et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.