

# *Tartelettes rustiques aux mirabelles*

## *Pour 6 personnes*

### *Pâte*

*100g de farine*

*90g de farine d'épeautre*

*100g de beurre*

*50g d'eau*

### *Garniture*

*750g de mirabelle*

*6 cuil à soupe de praliné*

*Amandes effilées*

*Thym*

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre, mélangez les farine avec le beurre fondu et l'eau, formez une boule et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Dénoyautez les mirabelles et coupez-les en deux.

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte et formez des disques d'environ 15cm de diamètre. Etalez 1 cuillère à soupe de praliné noisette au milieu de chaque disque, disposez les mirabelles coupées en deux par dessus et repliez les bords de la pâte sur les fruits. Saupoudrez d'amandes effilées et de thym puis enfournez à 180°C pendant 20 minutes.