Tarte aux mirabelles et groseilles à la crème de pistaches

**Ingrédients**

**Pour 5 /6 personnes**

 1 pâte brisée

Mirabelles

Groseilles

2 œufs entiers

50 g de beurre mou salé

2 c à soupe rase de farine

60 g de sucre fin

90 g de pistaches vertes

2 c à soupe de kirch maison

**Préparation**

**Préchauffage four 190 °C (th : 6-7)**

Torréfier à sec les pistaches vertes et les hacher grossièrement. Fouetter les œufs entiers avec le sucre et le beurre. Verser la farine tamisée, puis le kirch et les pistaches.

Laver et dénoyauter les mirabelles

Beurrer un plat à tarte et étaler la pâte brisée. Verser la crème de pistaches et recouvrir avec les mirabelles coupées en deux et disposer dessus quelques groseilles.

Enfourner pour 30 min selon votre four.

Porter à ébullition 2 c à soupe de miel avec 10 ml d’eau 2 à 3 min. Verser le sirop de miel sur la tarte. Une fois refroidie la placer dans le réfrigérateur.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita