

## Tarte amandine aux mirabelles

Pour 6 Personnes

La pâte brisée : 200g de farine - 100 g de beurre salé - un sachet de sucre vanillé - un peu d'eau.

Mettre la farine et le sucre vanillé dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir d'un mélange sableux. Mouillez avec un peu d'eau et pétrissez jusqu'à former une boule. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Réservez au frais au moins 1 heure

Pour la garniture : 750 g de mirabelles - 125 g de poudre d'amandes - 100g de sucre semoule -

15 cl de crème liquide - 100 g de beurre pommade - 2 œufs - Quelques amandes effilées.

Préchauffez le four 210° (th 7). Garnissez un moule à tarte avec la pâte, piquez le fond à la fourchette. Recouvrez le moule d'un papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire 15 min. Lavez et dénégantez les mirabelles. Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange onctueux, puis ajoutez les œufs et la poudre d'amandes. Mélangez et incorporez la crème. Retirez le best et le papier sulfurisé sur le fond de tarte puis répartissez les mirabelles et versez la crème, parsemez d'amandes effilées. Enfournez, baissez la température du four à 180° (th 6) et faites cuire 30 min environ.

