

TARTE AUX MIRABELLES D'ALSACE

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 50 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

Ingrédients pour 6 personnes

pâte Brisée:

- 250g de farine
- 50g de sucre
- 4g de sel
- 100g de beurre
- 80g de lait

Garniture:

- 750g de mirabelles d'Alsace
- 50g de sucre
- 1 pointe de cannelle

Flan :

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100g de lait
- 50g de crème fraîche

Descriptif:

La pâte Brisée

Préparer la pâte Brisée en mélangeant la farine et le beurre.

Ajouter le sel, le sucre et le lait.

Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte ferme.

Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au frais.

Pour la garniture

Dénoyauter les mirabelles

Mélanger le sucre et la cannelle

Le flan

Mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Réalisation

Étaler la pâte, tapisser un moule à tarte de 25 cm environ de diamètre préalablement beurré.

Poser les mirabelles d'Alsace dans le fond.

Verser le flan sur la tarte.

Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min

Saupoudrer de sucre cannelle à la sortie du four.

