Tarte aux mirabelles d’Alsace

Nombre de personnes : 6

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients :

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

Garniture
750 g de mirabelles d’Alsace
50 g de sucre
1 pointe de cannelle

Flan
2 œufs
100 g de sucre
100 g de lait
50 g de crème fraiche

Etape 1 :

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.

Etape 2 :

Garniture
Dénoyauter les mirabelles.
Mélanger le sucre et la cannelle.

Etape 3 :

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

Etape 4 :

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.

Etape 5 :

Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min.

Etape 6 :

Saupoudrer de sucre cannelle à la sortie du four.