

# 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.