



## 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 fraîche

### **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.