

Tarte de la belle Lorraine

Tarte de la belle Lorraine

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

pour la pâte 220 g de farine 60 g de sucre 140 g de beurre mou + 1 noix 2 jaunes d'oeuf
pour la garniture 1,2 kg de mirabelles de Lorraine 30 g d'amandes en poudre 30 g de sucre glace 30 g de sucre cristallisé

Préparation

Préparez la pâte: mélangez la farine, le sucre, 1 pincée de sel et le beurre en morceaux, malaxez du bout des doigts jusqu'à ce le mélange soit sableux. Ajoutez les jaunes d'ufs et 5 cuillerées à soupe d'eau, formez une boule de pâte en la pétrissant rapidement et réservez-la dans du film alimentaire au congélateur pendant 30 min.

Préchauffez le four à th 6 (180°) et beurrez un moule à tarte. Dénoyautez les mirabelles. Mélangez les amandes et le sucre glace. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, mettez-la dans le moule, piquez-la de quelques coups de fourchette et répartissez dessus le mélange amandes-sucre glace.

Disposez harmonieusement les mirabelles dessus et enfournez pour 35 à 40 min. Poudrez de sucre cristallisé et servez la tarte tiède ou froide.

Le bon accord vin

une eau-de-vie de mirabelle

Notes personnelles