



1. Préchauffez votre four à 175°C.
2. Rincez les mirabelles. Coupez-les en deux et dénoyotez-les.
3. Beurrez votre cercle et posez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartissez au milieu une c. à soupe de sucre cassonade (pour donner du croustillant à votre pâte).
4. **Foncez** la pâte feuilletée dans le cercle. Ôtez l'excès de pâte, qui déborde sur les côtés du cercle, en passant un rouleau à pâtisserie sur le cercle (gardez les chutes de pâte pour faire des tartelettes !). À l'aide d'une fourchette, piquez régulièrement le fond de la tarte.
5. Saupoudrez le fond d'amandes en poudre (pour absorber le jus des mirabelles). Disposez par-dessus les moitiés de mirabelles de manière régulière, côté peau sur le fond, en les serrant bien.
6. Saupoudrez à nouveau de sucre cassonade, 1 à 2 c. à soupe selon si vous l'aimez bien ou pas trop sucrée.
7. Enfournez pour +/- 45 mn, selon votre four, jusqu'à ce que les mirabelles soient légèrement dorées.
8. Sortez la tarte, laissez-la refroidir sur une grille de refroidissement et dressez sur un plat de service.



Si les mirabelles entières ne vous gênent pas (comme pour les clafoutis), gardez les noyaux, votre tarte aura plus de goût et sera plus rapide à réaliser !

Choisissez bien vos mirabelles : elles doivent être souples sans être molles. Elles ne doivent présenter aucune tâche ni traces de meurtrissures. Enfin, elles doivent dégager un parfum agréable. Si vous en trouvez, privilégiez la mirabelle de Lorraine qui bénéficie d'une IGP.

Enfin, c'est un fruit climactérique : la mirabelle poursuit sa maturation, après la cueillette, à température ambiante.

Assez facile
25 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle (celui de la photo mesurait 24 cm) et d'une **grille de refroidissement**

- +/- 1,5 kg (selon la taille) de mirabelles
- 1 pâte feuilletée (par exemple la **pâte feuilletée inversée** de la marque François qui est délicieuse)
- 2 à 3 c. à soupe de sucre cassonade
- +/- 50 g (selon la jutosité de vos mirabelles) d'amandes en poudre
- 1 noisette de beurre (pour le cercle)

Variantes :

Vous pouvez utiliser une pâte brisée ou une pâte sablée et décliner cette recette avec de nombreux autres fruits (adaptez la quantité d'amandes en poudre en fonction de la jutosité des fruits) : prunes, Datil, quetsches, pêches, nectarines, pommes, etc. Vous pouvez également, c'est une astuce de mon amie Valérie, mettre des brisures d'Amaretti sur le fond de la tarte : un vrai régal !

