

# Tarte aux mirabelles

Préparation

**30 mn**

Cuisson

**40 mn**

Temps Total

**1 h 10 mn**

## Ingrédients / pour 6 personnes

Pâte brisée :

220 g de farine110 g de beurre

1/2 verre d'eau

Garniture :

900 g de mirabelles

1 œuf

3 cuillères à soupe de sucré15 cl de crème fraîche entière liquide

## PRÉPARATION / Tarte aux mirabelles

- 1 Mélangez farine et beurre en morceaux afin d'obtenir un mélange granuleux. Versez l'eau, pétrissez rapidement la pâte puis mettez-la en boule. Laissez-la reposer au réfrigérateur le temps de préparer la suite.
- 2 Lavez les mirabelles. Coupez-les en deux. Retirez-en les noyaux.
- 3 Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7). Etalez la pâte dans le moule beurré. Piquez le fond avec une fourchette.
- 4 Disposez les mirabelles bien serrées sur la pâte. Faites cuire la tarte pendant 20 minutes.
- 5 Dans un bol fouettez l'œuf avec le sucre puis ajoutez la crème fraîche. Versez cette préparation sur la tarte.

### ***Pour finir***

Remettez au four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 15 minutes.