

Tarte à la mirabelle

Préparation **30 mn** | Cuisson **40 mn** | Temps Total **1 h 10 mn**

Ingrédients / pour 6 personnes

1 pâte sablée

800 g de mirabelles

cannelle

cassonade

PRÉPARATION / Tarte à la mirabelle

- 1 Préchauffer le four à 200°C (therm. 6-7).
- 2 Laver les mirabelles et les couper à moitié pour les dénoyauter.
- 3 Étaler la pâte dans le moule et y ranger les mirabelles.
- 4 Saupoudrer de cannelle.
- 5 Mettre au four 35 minutes.

Pour finir

Saupoudrer légèrement de cassonade et laisser cuire encore 5 minutes.