


Tarte aux mirabelles

Une tarte sinon rien ! Simple, savoureuse et estivale. Pour le plaisir de faire plaisir !

environ 6 - 8 parts

 Débutant

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 28 cm de Ø

Pour la pâte:

225 gr. de farine de blé

0,5 c. à c. de Levure Chimique

Dr.Oetker

1 gr. de sel

50 gr. d' amandes en poudre

40 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

zestes rapés d'un citron non traité

125 gr. de beurre

1 oeuf

Pour la garniture:

350 gr. de mirabelles

2 c. à s. d' amandes en poudre

Pour la crème:

1 oeuf

80 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

0,5 sachets de Pudding Chantilly

Dr.Oetker

200 ml de crème fraîche liquide

1 c. à s. d' eau de vie à la mirabelle (facultatif)

- 1 Lavez les mirabelles et dénoyautez-les. Zestez le citron. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la pâte:

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez le sel, les amandes, le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron, le beurre et l'œuf. Travaillez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente, puis rapide.

- 3 Sur le plan de travail préalablement fariné, pétrissez la pâte à la main et formez une boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais env. 1h.

- 4 Abaissez la pâte en un disque de 30 cm de Ø. Foncez le moule préalablement beurré et fariné (ou recouvert d'une feuille de papier cuisson). Pressez les contours et coupez les bords de pâte dépassant du moule. Saupoudrez le fond d'une c. à soupe d'amandes en poudre.



Dr. Oetker France

- 5 Préparation de la crème:
Mélangez l'œuf, le sucre, le sucre vanillé, la poudre à pudding, la crème (et l'eau de vie) dans un récipient.
- 6 Versez la crème sur la pâte puis répartissez les mirabelles.
Saupoudrez avec le reste d'amandes en poudre.
- 7 Versez la crème sur la pâte puis répartissez les mirabelles.
Saupoudrez avec le reste d'amandes en poudre.
- 8 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

