

Tarte aux mirabelles



Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 30 mn

Ingrédients pour 8 à 10 personnes:

- 280 g de farine
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre doux
- Eventuellement un peu de lait tiède
- 1 grosse pincée de sel
- 50 g de sucre
- 1,5 kg de mirabelles
- Sucre pour le dessus de la tarte

Recette:

1. Préparer la pâte: verser la farine dans un récipient creux, ajouter le sucre et la crème. Mélanger jusqu'à ce que la crème soit bien répartie dans toute la farine. Ajouter le beurre fondu et le sel. Pétrir à la main. Ajouter éventuellement du lait pour que la pâte soit bien souple mais non collante.
2. Etaler sur un plan de travail fariné et garnir un plat à tarte.
3. Préchauffer le four à 210°C (th 7).
4. Dénoyauter les prunes et les disposer sur la pâte (partie bombée vers le bas pour que les fruits ne se dessèchent pas trop à la cuisson).
5. Cuire au four 30 mn.
6. Laisser refroidir avant de déguster.