

Tarte Aux Mirabelles



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 rouleau de pâte Brisée
- . 700 g de mirabelles
- . 20 cl de crème liquide
- . 2 oeufs
- . 4 c à soupe de miel
- . quelque amandes

Chauffer le four TH6 (180°C). Dérouler la pâte dans un moule à tarte et placer au frais.

Dénoyauter les mirabelles. Dans un bol, battre les oeufs avec la crème et le miel.
Ranger les mirabelles sur la pâte et verser la crème.

Parsemer de quelque amandes et enfourner 35 à 40 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.