



## Tarte aux mirabelles

*Recette n° 2 de Gigi, La Généreuse*

Lors d'un court mais gourmand séjour chez nos amis des Vosges, j'ai ramené plusieurs recettes typiques. Voici la 2ème recette gouteuse mais rapide de Gigi ! Lafournaise01

"En un tour de main et hop c'est fini !"

### Ingrédients

(pour une tôle de 30cm de diamètre) :

- \* 1 pâte feuilletée
- \* 1kg de mirabelles
- \* chapelure
- \* sucre semoule
- \* 1 sachet de sucre vanillé



### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte feuilletée dans le moule.

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Saupoudrer le fond d'une fine couche de chapelure.

Préparer vos mirabelles en les dénoyant mais sans les couper entièrement en 2.

Il faut que la mirabelle soit juste fendue en 2.

Mettre les mirabelles sur la pâte bien serrées les unes contre les autres et l'ouverture en haut.

Saupoudrer de sucre semoule et du sucre vanillé.

Enfourner pour 30 minutes environ.

C'est cuit quand la tarte est gonflée et dorée.

La laisser refroidir et déguster.

Servir une part généreuse bien sûr !

### Astuces :

Je mets de la chapelure pour éviter d'avoir trop de jus de mirabelles.

Je place les mirabelles ouvertures en haut pour qu'elles restent juteuses.

Le sucre vanillé apporte un bon parfum.