Tarte aux mirabelles

Ingrédients:

250 gr de pâte brisée
Environ 350 à 400 gr de mirabelles dénoyautées
1 oeuf, 1 c à soupe de sucre blanc 1 c à soupe de sucre complet
2 c à soupe de crème fraiche

Foncer une plaque à tarte, piquez là et arranger harmonieusement les mirabelles.

Mettre à four chaud 220° pendant 15 minutes.

Battez l'œuf avec les sucres et ajoutez la crème

Verser cette préparation sur la tarte et cuire encore environ 10 à 15 mn

Faites refroidir et déguster.

Délicieux!

http://manature2.canalblog.com/