

Les recettes du LE POTAGER

Coudoux

TARTE AUX MIRABELLES ET AMANDES EFFILÉES :

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1.5 kg de mirabelles
- 100 g de beurre fondu
- 50 g d'amandes effilées
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf

PRÉPARATION :

1/ Préchauffez votre four à th.6-7 (200°C).

2/ Dans un saladier, fouettez ensemble le beurre fondu et l'œuf. Incorporez ensuite la poudre d'amandes et le sucre en poudre. Mélangez jusqu'à obtention d'une crème d'amandes bien lisse.

3/ Lavez puis coupez les mirabelles en deux pour les dénoyauter.

4/ Dans un moule à tarte, étalez la pâte feuilletée et piquez-la avec une fourchette. Versez la crème d'amandes puis disposez les demi-mirabelles par-dessus. Terminez en saupoudrant les amandes effilées sur le tout.



Note

Vous pouvez incorporer 5 cl d'eau de vie de mirabelles, pour plus de goût.

5/ Enfourez votre tarte aux mirabelles et aux amandes effilées pour 30 minutes à th.6-7. A la fin de la cuisson, votre tarte doit être légèrement dorée.

6/ Servez votre tarte aux mirabelles et aux amandes effilées tiède ou froide.