

Tarte aux mirabelles



Pour la pâte :

300g de farine
120g de sucre glace
40g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
180g de beurre froid
1 œuf + 1 jaune

1 blanc d'œuf

Pour la garniture :

800g de mirabelles mûres mais fermes
3cs de confiture d'amandes*
20g de beurre
+/- 3cs de [sucre vanillée](#)
1 petit brin de romarin
+/- 1cs de pistaches

* si vous n'avez pas de confiture d'amandes vous pouvez faire fondre de la pâte d'amandes avec un peu de lait ou d'eau.

Moule à tarte de 26/28cm

Commencer par préparer la pâte :

Dans le bol du robot muni de la feuille **mélanger** la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.

Ajouter le beurre, très froid, coupé en morceaux et sabler la pâte à vitesse 1 d'abord puis à vitesse 4. Le sablage doit être relativement fin.

Battre l'œuf et le jaune et les **ajouter** au sablage. **Faire tourner** à vitesse 1 et arrêter dès que la pâte est formée, ça prend 10 secondes, guère plus.

Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la **déposer** au réfrigérateur 1 heure minimum. *L'idéal est de la faire la veille.*

Préparer les fruits :

Rincer les mirabelles et les **mettre à sécher** sur un torchon, au soleil si possible.

Les **couper** en deux, **enlever** les noyaux.

Faire fondre le beurre dans une poêle, **ajouter** les mirabelles et les **remuer** délicatement afin qu'elles s'enrobent de beurre. *Si vous êtes adroit(e)s, ce qui n'est pas mon cas, faites les sauter.*

Ajouter le sucre et le romarin et **laisser cuire** 5 minutes, juste le temps que les mirabelles se caramélisent un peu mais sans s'écraser.

Les **débarrasser** dans une écumoire posé au dessus d'un bol afin de récupérer le jus rendu, enlever le romarin, les **laisser refroidir**.

Faire précuire la pâte :

Préchauffer le four à 160°, pas plus (1er truc).

Aplatir la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et l'étaler. **Foncer** le moule. Pour cette dernière opération - l'explication d'un pro valant mieux qu'un long discours - je vous laisse lire [ce billet](#).

Battre légèrement le blanc d'œuf et l'étaler à l'aide d'un pinceau sur le fond de tarte. En cuisant il va durcir et isoler le fond de pâte (2ème truc).

Faire précuire 30 minutes. Laisser le four en marche à la même température.

Garnir le fond de tarte, terminer la cuisson :

Étaler la confiture d'amandes sur le fond de tarte précuit puis **garnir** en vrac avec les mirabelles.

Enfourner, toujours à 160° (3ème truc), 40 minutes.

Pendant que la tarte cuit **faire diminuer** le jus recueilli, il doit être bien sirupeux.

A la sortie du four **arroser** les fruits avec le sirop.

Quand la tarte est froide **parsemer** de pistaches hachées.

C'est cette cuisson de pâte plus longue mais à basse température qui fait toute la différence.