



Tarte aux Mirabelles de Meuse

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 tarte de 30/35 cm de diamètre

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°



Ingrédients :

- 1 **pâte brisée** ([voir recette sur le site](#))
- 800 gr de **Mirabelles de Meuse dénoyautées**
- 310 gr d'**appareil sucré** ([voir recette sur le site](#), idéalement arôme vanille)
- (100 gr de **nappage brillant** ([voir recette sur le site](#)))

Préparation :

1. **Étaler** la **pâte brisée** dans un moule à tarte (30/35cm).
2. *Ne pas oublier de percer des trous avec une fourchette et d'étaler de la semoule fine*
3. **Poser** les **fruits dénoyautés** sur la pâte
4. **Verser** l'**appareil sucré**
5. **Cuire** au four 20 minutes à 200°
6. **Laisser refroidir** 20 minutes minimum puis **démouler**
7. *Après démoulage, étaler au pinceau le nappage gélifié*