

Tarte mirabelle, noisette & miel

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande ou de noisette
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 40g de miel
- 40g sucre noir (muscovado)
- 15g maizena
- 30g de beurre
- 80g poudre de noisette

Préparation

1. La saison des mirabelles est propice à toutes sortes de tartes, donc voilà ma version : une pâte sucrée, une crème de noisette, des mirabelles rôties au miel et des mirabelles, beaucoup de mirabelles pour finir cette tarte.
2. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une pâte homogène.
3. Travaillez un peu la pâte à la main : formez une boule, puis écrasez-la avec la paume de main, puis recommencez deux à trois fois jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts et forme une boule bien lisse.
4. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
5. Placez les demi-mirabelles dans une poêle avec le miel et faites les rôtir quelques minutes jusqu'à ce que les mirabelles soient fondantes et caramélisées.
6. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la fécule et la poudre de noisette.
7. Enfin, ajoutez le beurre fondu puis les mirabelles rôties.
8. Montage et cuisson : de mirabelles (sans les noyaux) QS de poudre de noisette QS de sucre muscovado Etalez la pâte sucrée en un cercle de 26 à 28cm, puis pochez la crème noisette / mirabelles / miel au centre.
9. Recouvrez ensuite avec les mirabelles crues, puis repliez la pâte.
10. Saupoudrez de poudre de noisette et de sucre, puis enfournez pendant environ 45 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
11. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com