Tarte aux mirabelles d'Alsace

Nombre de personnes : 6

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients : Pâte brisée 250 g de farine 50 g de sucre 4 g de sel 100 g de beurre 80 g de lait **Garniture** 750 g de mirabelles d'Alsace 50 g de sucre 1 pointe de cannelle **Flan** 2 œufs 100 g de sucre 100 g de lait 50 g de crème fraiche

Etape 1 : Pâte brisée Préparer la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre. Ajouter le sel, le sucre et le lait. Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte ferme. Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au frais.

Etape 2 : Garniture Dénoyauter les mirabelles. Mélanger le sucre et la cannelle.

Etape 3 : Le flan Mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape 4 : Réalisation Étaler la pâte, tapisser un moule à tarte de 25 cm environ de diamètre préalablement beurré. Poser les mirabelles d'Alsace dans le fond. Verser le flan sur la tarte.

Etape 5 : Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min.

Etape 6 : Saupoudrer de sucre cannelle à la sortie du four.