

TARTE AUX MIRABELLES NATURE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- Une pâte feuilletée ou brisée (250g)
- 500 g de mirabelles lavées et dénoyautées
- Sucre roux
- 4 biscuits roses ou cuillères écrasés.

Etapes de préparation

1. Garnir le moule de pâte et piquez-là à la fourchette.
2. Ecraser au rouleau les biscuits et étalez-les sur la pâte.
3. Chauffer le four 200°
4. Disposer les mirabelles ouvertes et debout (pour qu'elle soit bien garnie)
5. Saupoudrer de sucre roux et de sucre aux épices (épices à pain d'épices à discrétion) et le vitpris mélangé (il gélifiera le jus et fera moins tremper la pâte)
6. Enfourner 200° pour 30 mn environ.
7. Démouler sur un grille à la sortie du four.

