



Tarte aux mirabelles

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 10-15 minutes

Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 1 kg de mirabelles
- Sucre cassonade
- 1 l de lait Juste & Vendéen
- 100 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille

Étapes:

- 1) Faites précuire la pâte brisée 10 minutes à 200°C.
- 2) Pour la crème pâtissière, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Ajoutez la farine et mélangez bien avec le mélange sucre/œufs. Ajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.
- 4) Mettez à chauffer le lait. Lorsqu'il est tiède (au bout de 3-4 min) ajoutez le mélange œufs/farine/sucre/lait et la gousse de vanille fendue et grattée avec ses graines.
- 5) Mélanger au fouet jusqu'à ébullition. À ce moment-là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson.
- 6) Étalez la crème pâtissière sur le fond de la pâte et disposez les mirabelles dénoyautées. Saupoudrez de sucre cassonade.
- 7) Faites dorer au four 10 à 15 minutes à 200°C.