

# TARTE AUX MIRABELLES

- **Énergie** : 297 kcal
- **Protides** : 10 g
- **Lipides** : 12 g
- **Glucides** : 37.5 g



20 minutes



35 minutes

## INGRÉDIENTS

- \* 120 g farine + 1 poignée
- \* 400 g de mirabelles
- \* 30 g de beurre
- \* 2 petits-suisse de 60 g à 40% de matières grasses
- \* 200 ml de lait demi-écrémé
- \* 2 CàS d'édulcorant en poudre (spécial cuisson)
- \* 1 oeuf
- \* 1 gousse de vanille

## USTENSILES

- \* 1 couteau
- \* 1 bol
- \* 1 balance
- \* 1 cuillère en bois
- \* 1 moule à tarte
- \* 1 verre gradué

## ÉTAPES

- 1 Faites préchauffer votre four à 180°C.
- 2 Lavez les mirabelles et dénoyautez-les.
- 3 Placez la farine, le beurre et les petits-suisse dans un bol. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Farinez votre plan de travail. Étalez la pâte. Disposez-la dans le moule. Garnissez avec les mirabelles et enfournez la tarte.
- 5 Grattez l'intérieur de la gousse de vanille. Mélangez-le au lait, à l'édulcorant et à l'oeuf.
- 6 Versez cette préparation sur la tarte après 20 minutes de cuisson. Laissez cuire 15 minutes.
- 7 Démoulez et servez tiède.