











# la tarte aux mirabelles

## recette

### Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

	750g de Mirabelles de Lorraine		1 pincée de sel
	300g de farine		5cl d'eau
	150g de beurre		Quelques biscuits ou de la chapelure
	2 jaunes d'œuf		1 dl de vin blanc sec, Riesling ou gris de Toul

### Préparation

#### La pâte

Disposer 250g de farine en fontaine, ajouter le beurre et malaxer l'ensemble.

Incorporer les jaunes d'œufs, la pincée de sel et le sucre.

Malaxer à nouveau en ajoutant l'eau et former une boule homogène.

Saupoudrer avec un peu de farine et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

#### Etaler la pâte

Garnir le plat à tarte préalablement légèrement fariné.

Parsemer le fond de biscuits écrasés ou de chapelure de façon à absorber le jus des et éviter de détremper la pâte.

Couper les mirabelles de Lorraine en deux, enlever les noyaux et disposer les fruits debout en partant du bord vers le milieu et en les serrant le plus possible.

### Cuisson

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre au four pendant 30 à 35 minutes. Démoulez immédiatement à l'aide d'une spatule sur une grille à tarte. Saupoudrer en sortie de four avec un peu de sucre semoule.