



Pâte sablée sucrée

Pour 500 g de pâte :

150 g de beurre coupé en 6 morceaux et à température ambiante

75 g de sucre semoule

½ sachet de sucre vanillé (facultatif)

1 pointe de sel

50 g de poudre d'amandes (facultatif)

250 g de farine extra fine

1 œuf

½ càc d'eau froide

Au robot, verser sucres, sel, poudre d'amandes et farine. Faire tourner 15 s pour qu'une boule commence à se former. Ajouter l'œuf et si le mélange vous paraît trop sec la demi cuillère d'eau.

Laisser reposer plusieurs heures au froid avant de la travailler.

A la main, déposer au centre de votre plan de travail le beurre et l'œuf, commencer à travailler du bout des doigts et ajouter progressivement la farine, la levure, le sel et la poudre d'amandes. Travailler rapidement jusqu'à l'obtention d'une boule et réserver au froid comme précédemment.

On peut parfaitement faire plus de pâte et congeler le reste.

TARTES AUX MIRABELLES



Préchauffer le four à 180.

Laver, sécher et ouvrir les mirabelles en deux. Les dénoyauter.

Foncer les (ou le) moule à tarte avec la pâte étalée de sur une épaisseur de 4 mm environ. Installer les mirabelles le plus près les unes de autres et enfourner pour environ 35 mn...

Surveiller pour que le bord reste blond, au besoin couvrir avec un papier alu pour finir la cuisson.

Avant de servir, allumer le grill et passer la tarte quelques minutes dessous pour que les mirabelles se colorent un peu.

Servir tiède avec une boule de glace vanille si vous voulez.