



[Recette] Tartelettes à la mirabelle

delphine.larcy@zodio.fr



Tous les samedis après-midi, nous proposons à nos clients une animation cuisine au niveau de notre pôle démonstration.

Aujourd'hui, nous avons proposé à la dégustation des **tartelettes à la mirabelle**, le tout accompagné de **sirop de lavande**.

Il semblerait que Vanessa et moi ayons régalé les papilles des petits comme des grands, découvrez donc sans plus attendre la recette !

Difficulté : Facile

Temps : 15 minutes environ

+ Cuisson : environ 30 minutes à 180°C

Ingrédients

1 pâte feuilletée rectangulaire

3 c. à soupe de compote de pomme à la vanille

400 gr de mirabelles

3 c. à café de sucre

Déroulé de la recette

Étalez votre pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Répartissez sur votre pâte de manière uniforme la compote de pomme à la vanille.

Pré-découpez votre pâte en 30 petits carrés (5 lignes, 6 colonnes) afin que la découpe des tartelettes soit facilitée après cuisson.

Coupez vos mirabelles en 2 et garnissez chaque petit carré du nombre de mirabelles de votre choix.

Saupoudrez le tout de sucre en poudre et enfournez pendant 30 minutes à 180°C.

Pour vérifier que c'est prêt, regardez si votre pâte feuilletée a doré sur les côtés et que vos mirabelles sont un peu caramélisées.

Une fois que c'est cuit, sortez du four et coupez facilement vos parts !

Bonne dégustation et à la semaine prochaine pour une recette de figues rôties !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr