



Tarte aux Mirabelles

Papillesangevines



Ce qu'il vous faut :

Pour la pâte sablée : (pour une belle tarte de 28cm de diamètre)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 œuf entier + 1 jaune

Pour la garniture :

- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de vergeoise (blonde ou brune)
- 900g de mirabelles
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie de mirabelle (ou de prunes)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10 cl de crème liquide

Venez découvrir la suite de cette jolie recette de [tarte aux mirabelles ici](#) sur mon blog 😊

Bonne dégustation à vous ?

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