

Tarte crumble mirabelles et sa chantilly vanillée



Pour la pâte sablée :

- ✕ 250g de farine
- ✕ 125 g de beurre
- ✕ Une pincée de sel
- ✕ 2 cuillère à soupe de sucre
- ✕ 1 œuf battu
- ✕ 1 soupçon d'eau.

Mélanger la farine et le beurre mou dans la cuve du robot jusqu'à ce que le mélange devienne sableux et homogène. Rajouter le sel et le sucre et faire de nouveau tourner.

Tout en laissant le robot tourner, ajouter l'œuf battu, et si besoin, un petit peu d'eau. Sortir la boule de pâte du bol du robot et la mettre dans du film plastique au frigo. Réserver.

Préchauffer le four à 170°C.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur, en la tournant d'un quart de tour après chaque passage au rouleau afin que l'épaisseur soit homogène.

Déposer la pâte dans un moule ou un cercle légèrement beurré. Egaliser les bords avec l'envers d'une lame de couteau. Entailler la pâte à plusieurs endroits et enfourner sur une grille 25 min.

Retirer du four et laisser tiédir une dizaine de minutes.

Disposer alors les mirabelles sur votre pâte sablée.

Pour le crumble :

- ✕ 100 g de farine
- ✕ 100 g de cassonade brune (made in Belgique!)
- ✕ 100 g de beurre en morceaux

Mélangez la cassonade, la farine et le beurre mou coupé en morceaux.

Malaxez le tout jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une grosse semoule.

Recouvrir les mirabelles de crumble et faites cuire le tout 20 minutes (ou jusqu'à ce que le crumble soit doré).



Pendant la cuisson, vous pouvez préparer la chantilly :

- ✕ 250 ml de crème liquide (non allégée)
- ✕ 2 sachets de sucre vanillé ou de la vanille liquide si vous avez (je préfère)
- ✕ 1 gousse de vanille

J'aurai pu ajouter du mascarpone pour faire la chantilly mais j'ai pensé que j'avais assez combiné les calories. Monter la crème en chantilly en ajoutant au fur et à mesure les graines de la gousse, le sucre vanillé, ou la vanille liquide.

Verser le tout dans une poche à douille et dresser là sur le crumble.



Puis saupoudrer de poudre de spéculoos, et régalez-vous!