

Tarte aux mirabelles sur lit de spéculoos



Pour 6 personnes (moule à tarte de 27 cm de diamètre)

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pâte brisée sucrée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 1/2 c à café de sel fin
- 1 c à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl d'eau fraîche

Garniture :

- 760 g de mirabelles
- 1 c à soupe de cassonade
- 8 spéculoos
- 1 c à dessert de farine (ou maïzena)
- 20 g de beurre pour le moule

Lavez et dénoyautez les mirabelles. Ajoutez la cassonade et laissez macérer le temps de préparer la suite. *Celles-ci vont rendre un peu de jus que vous ajouterez sur la tarte en fin de cuisson.*

Préparez la pâte brisée (au robot ou avec les petits mimines) : Dans un saladier ou directement sur le plan de travail, mélangez la farine avec le beurre coupé en petits morceaux en l'émiettant entre les mains. Ajoutez les sucres, le sel puis l'eau. Amalgamez le tout rapidement. Enfermez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure minimum au réfrigérateur. *Pensez à sortir la pâte du réfrigérateur 15 minutes avant de l'étaler pour qu'elle ramollisse un peu.*

Pendant le repos de la pâte, broyez les spéculoos au moyen de votre choix, robot ou sac congélation + maillet (méthode radicale quand j'ai la flemme d'utiliser le robot). Mélangez-les à la farine ou la maïzena et réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C chez moi).

Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée. Badigeonnez le moule de beurre légèrement fondu. Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette sans la percer.

Répartissez le mélange spéculoos et farine sur toute la surface de pâte.

Répartissez dessus les mirabelles.

Glissez au four pour 35 minutes en fonction de votre four.

A la sortie du four, répartissez le jus de macération des mirabelles et laissez refroidir complètement avant de tenter un démoulage.