



# TARTE AUX MIRABELLES

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 25 minutes • Pour 6 personnes



## INGRÉDIENTS

- 180 g de farine T80\*
- 100 g de beurre clarifié\*
- 40 g de sucre de canne
- 1 œuf\*
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau
- 500 g de mirabelles
- 80 g d'amandes\* en poudre
- 60 g de beurre clarifié\*
- 40 g de sucre de canne
- 1/4 de c à c de cardamome moulue
- amandes\* effilées (facultatif)

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Dans un cul-de-poule, mettre la farine, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux.
2. Mélanger, puis réaliser un sable avec les doigts avant d'ajouter l'œuf et l'eau. Mélanger et former une boule avant de réserver.
3. Préchauffer le four à 200 °C.
4. Dénoyauter les mirabelles.
5. Dans un récipient, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le beurre clarifié fondu, la cardamome et l'œuf. Réserver.
6. Abaisser et foncer la pâte sablée dans un moule à tarte.
7. Verser l'appareil à base d'amandes sur le fond de tarte.
8. Disposer les mirabelles sur la crème et ajouter les amandes effilées.
9. Enfourner pendant 25 minutes à 210 °C. Sortir la tarte et laisser tiédir avant de démouler !

Le Fenouil  
**biocoop**  
www.lefenouil-biocoop.fr



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
Accueil : 02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
Accueil : 02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
Accueil : 02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 rue Gambetta  
Accueil : 02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouza  
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)