



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. Dénoyer 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 fonder 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



www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

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 b 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