

# La tarte amandine aux mirabelles

Pour une tarte d'environ 20 cm de diamètre :

*Pour la pâte sucrée façon Pierre Hermé (les proportions sont pour 2 tartes, vous pouvez congeler l'autre moitié) :*

- 140 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 1 œuf
- 25 g de poudre d'amande
- 250 g de farine

*Pour la crème d'amande :*

- 50 g de beurre pommade
  - 50 g de sucre
  - 50 g d'amandes en poudre
  - 1 œuf
- 
- 500 g de mirabelles

Pour préparer la pâte : battez le beurre à température ambiante avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Ajoutez l'œuf, puis la poudre d'amande. Pétrissez enfin en ajoutant la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Formez une boule, puis aplatissez-la entre deux feuilles de papier cuisson avant de la réfrigérer pour 5-6h ou mieux, toute une nuit.

Sortez la pâte du réfrigérateur, découpez un cercle pour le fond de tarte et un long rectangle de la hauteur du moule, pour former les bords. Foncez le moule à tarte préalablement beurré.

Pour préparer la crème d'amande : battez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez l'œuf, puis la poudre d'amande. Garnissez le fond de tarte avec la crème d'amande.

Nettoyez les mirabelles et dénoyautez-les. Placez-les en cercles sur la crème d'amande, en les faisant se chevaucher. Un petit conseil, procédez du bord de la tarte vers l'intérieur. Saupoudrez d'un tout petit peu de sucre, et enfournez à 180°C pendant environ 30 min.

Surveillez bien la cuisson : si la pâte dore trop vite, baissez à 150-160°C à mi-cuisson. La crème d'amande va gonfler et entourer les mirabelles. C'est cuit lorsque tout est un peu doré !

Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler. Cette tarte se déguste tiède avec une boule de glace vanille, ou froide ! Régalez-vous ☺

