Tarte aux Mirabelles

Pour 1 tarte de 8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !) ou feuilletée (la recette ici !)**
- **750 g de mirabelles fraîches dénoyautées**
- **5 cl de crème fraîche liquide**
- **50 g de sucre**
- **30 g de farine**
- **1 œuf**
- **1/2 cuillère à café d'arôme vanille liquide (ou poudre de vanille)**
- **4 cuillères à soupe de sucre roux**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer généreusement le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Saupoudrer le fond de tarte de deux cuillères à soupe de sucre roux.
4. Verser les mirabelles coupées en quatre et puis les étaler.
5. Dans un saladier, casser l'œuf puis ajouter le sucre. Battre énergiquement.
6. Ajouter la farine d'une traite puis mélanger.
7. Incorporer la crème fraîche et la vanille puis fouetter à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
8. Verser la préparation sur les mirabelles en veillant à napper l'ensemble de la tarte.
9. Saupoudrer le tout avec les deux autres cuillères à soupe de sucre roux.
10. Enfourner pendant 40 minutes et lorsque la surface de la tarte est légèrement caramélisée : c'est prêt !

    Cette tarte se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien fraîche, après avoir passé une nuit au réfrigérateur.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !