



Toque & Tablier



Tarte aux mirabelles et streusel praliné

Pour une tarte familiale

Préparation : 15 minutes

Bien s'organiser : vous pourrez réaliser ce dessert en avance mais faites-le jour même, le streusel n'aime pas trop attendre. Réchauffez votre tarte au four (avec un papier d'aluminium posée dessus) pour la servir tiède : elle est bien meilleure que froide !

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 600 g de mirabelles de Lorraine

L'épicer :

- 1 pâte à tarte sablée ou suivre ma recette de pâte à tarte inratable et simplissime
- 100 g de farine (pour le streusel)
- 60 g de cassonade (pour le streusel) + 2 ou 3 cuillères à soupe supplémentaire (facultatif)
- 60 g de pralin (pour le streusel)

Le crémier :

- 100 g de beurre doux
- 1 œuf pour imperméabiliser la pâte (voir l'étape 1)

1. Préchauffez votre four à 180° et faites cuire votre pâte à tarte à blanc pendant entre 20 et 30 minutes (retirez-la du four quand elle est dorée, elle ne doit pas brunir). Une fois que la cuisson à blanc est faite, sortez votre tarte (n'arrêtez pas votre four), badigeonnez-la avec un œuf battu et remettez pour 3 minutes au four pour la « sécher ». Ceci permet de rendre la pâte bien imperméable. Elle sera alors prête à être garnie.
2. Pendant la cuisson à blanc de la pâte, lavez, dénoyautez et coupez en 2 les mirabelles.

3. Préparons le streusel : dans une grande jatte, mélangez la cassonade, la farine et le pralin. Puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez avec les doigts jusqu'à obtenir un sablé grossier.
4. Une fois pâte à tarte prête à être garnie, posez les mirabelles. Ajoutez du sucre si vos mirabelles en manquent naturellement et parsemez de streusel. Enfournez pour 20 minutes environ et envoyez tiède (tellement meilleure !)