

## TARTE AUX MIRABELLES ET AUX AMANDES



Ingrédients (pour une tarte de 26 cm) :

250 g de pâte sablée aux amandes (voir catégories : les bases)

700 g de mirabelles

3 œufs

245 g de sucre en poudre

80 g d'amandes en poudre

1 cc de cannelle

10 cl de crème liquide

40 g de beurre fondu

30 g d'amandes effilées

- Préchauffez le four à 160° (Th5-6).
- Lavez et essuyer les mirabelles puis dénoyautez-les.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre d'amandes, la cannelle et la crème liquide. Mélangez puis versez le beurre fondu. Mêlez à nouveau.
- Foncez un moule avec la pâte sablée aux amandes. Répartissez les mirabelles dans le fond et versez l'appareil. Parsemez d'amandes effilées.
- Enfournez 35 min à 160°.