

Tarte aux Mirabelles et Crumble de Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x (DI-288)
- MIRABELLES (BOCAL)	400g dénoyautées (ou fraîches)
- SUCRE DE CANNE	2-3 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	8
- FARINE	1.5 c à soupe
- BEURRE	30g

Recette:

- Préparez la pâte comme indiqué à la recette DI-288 avec Monsieur Cuisine.
- Etalez-la dans votre moule sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Préparez le crumble en mélangeant les spéculoos finement broyés avec la farine et le beurre fondu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Si nécessaire, dénoyotez les mirabelles et placez-les dans plat creux. Mélangez-les avec le sucre de canne.
- Déposez les mirabelles sucrées dans votre fond de tarte puis surmontez du crumble de spéculoos.
- Enfourez pour 35-40 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement.
- Réservez au frais.

