Tarte aux prunes mirabelles

Ingrédients

- de belles mirabelles

Pâte brisée maison
(réalisée au Thermomix)

- 90 g de beurre
- 300 g de farine
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 60 g d'eau tiède

Préparation

- Mettre le beurre, la farine dans le bol, régler bol fermé, puis donner 2 à 3 pressions de turbo,
- Ajouter l'eau, l'œuf, les 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger et pétrir 1 minute, bol fermé,
- Rajouter de la farine si la pâte est trop molle,
- Laisser reposer la pate au réfrigérateur 30 minutes puis l'étaler dans un fond de tarte,
- Mettre un peu de semoule fine dans le fond de tarte pour absorber le jus des prunes,
- Verser dessus les mirabelles dénoyautées crues, enfourner dans le four chaud à 200°C pendant 30mn.

Il n'y a plus qu'à déguster !

Un grand merci à Isabelle pour avoir partagé cette recette !

Herbe et Coquelicot

Retrouvez toutes les recettes sur collectifcitoyenherbeys.fr

Collectif Citoyen Herbeys