

Tarte fine aux pêches et mirabelles du jardin de Bëa

pour 6 personnes

Ingrédients

1 verre à moutarde d'eau
1 pâte brisée
8 à 10 pêches plates selon leur diamètre bien mur
350g de Mirabelles dénoyautées
80 à 100g de sucre roux selon l'acidité de vos fruits
1 tasse à café de sirop d'érable
1 noix de beurre demi sel
Pistache

Fromage blanc battu ou faisselle en accompagnement facultatif.

Pour les personnes NON-allergique et NON-intolérante aux fruits à coque vous pouvez ajouter avant de servir quelques pistaches écrasées au pilon.

Préparation

Lavez et dénoyotez les fruits, coupez les pêches en 2.

Mettez dans une cocotte en fonte de préférence, une noix de beurre demi-sel, les fruits et le verre d'eau. Laissez mijoter et cuire jusqu'à totale absorption de l'eau et ajouter le sucre.

Poursuivez pendant 1 bonne heure la cuisson à tout petit feu jusqu'à ce que vos fruits soient fondants. Attention ils ne doivent pas se démonter à la fin de cuisson.

Étalez la pâte dans un moule, badigeonnez avec un pinceau le sirop d'érable et disposez les mirabelles et les pêches la tête vers le haut.

Enfournez à 180° les 30 premières min à chaleur tournante puis les 10 dernières min à 220°.

Dès la sortie du four pour les personnes NON-allergiques, disposez les pistaches et servez immédiatement, accompagné de faisselle ou fromage blanc battu.



Bonne dégustation

Virzi Jessica

Votre coach culinaire

Sain
& Divin