

Tarte mirabelle au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 16	Astuces : 18	

Ingrédients

Pour la pâte sablée :

200G de farine

70G de beurre mou

30G de cassonade

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1/2 gobelet d'eau Pour la garniture de la tarte :

500G de mirabelles

40G de poudre d'amandes

40G de sucre en poudre

15G de cassonade

Etapas

Préchauffez le four sur 210°C

Pour la pâte sablée au thermomix :

Â»

Mettez la farine , la cassonade, le beurre ramolli, le jaune d'oeuf, le sel et l'eau dans le bol du thermomix.

Â»

Mixez pendant 45 secondes sur la fonction épi.

Â»

Enfin, sortez la pâte du bol.

Â»

Etalez la, à l'aide du rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail préalablement fariné ou sur du papier sulfurisé ou papier cuisson, en faisant une épaisseur homogène.

Â»

Farinez votre moule à tarte, et mettez la pâte à l'intérieur du moule.

Â»

Mettez le tout, au frais 30 minutes.

Pour la garniture au thermomix :

Â»

Mettez le sucre semoule dans le bol du thermomix.

Â»

Puis, fermez le bol et mettez le gobelet sur le couvercle.

Â»

Mélangez, en faisant 3 pressions du mode turbo, pour obtenir du sucre glace.

Â»

Tarte mirabelle au magimix

Ajoutez les amandes en poudre et mixez, 20 secondes, sur la vitesse 4.

Â»

Versez ce mélange sur la pâte.

Cuisiner la tarte mirabelle au thermomix comme grand mère :

Â»

Lavez et coupez les mirabelles en 2 et dénoyautez les.

Â»

Disposez les mirabelles sur la tarte et parsemez de cassonade ou sucre roux, afin que la mirabelle soit dorée.

Â»

Enfournez 15 minutes sur 210°C.

Â»

Au bout des 15 minutes, diminuez le four, sur 180°C.

Â»

Cuisez votre tarte, pendant encore 30 minutes environ.

Cette tarte mirabelle thermomix est à déguster, tiède ou froide. Mais n'oubliez pas de la laisser reposer un peu. C'est un délice et une très bonne recette. Miam. De toutes les recettes, cette recette de cuisine est un de mes gâteaux thermomix préférés