

## Tarte aux mirabelles



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 60 mn

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 kg de mirabelles
- 2 cs cassonade
- 1 oeuf
- 3 cs crème fraîche

### Préparation

- 1 Etaler la pâte dans un moule.
- 2 Poser les mirabelles sur la pâte.
- 3 Faire une omelette avec l'oeuf et la crème. Verser cet appareil sur les mirabelles puis saupoudrer de cassonade.
- 4 Mettre au four à 180°C (th.6) pendant 1 heure.
- 5 Laisser refroidir avant de déguster.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

