

## Tarte

6 

### À LA MIRABELLE

1 PÂTE FEUILLETÉE ou BRISÉE  
750G DE MIRABELLES  
1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE

Préchauffez le four à 180°C. Lavez, dénoyautez et coupez les mirabelles en deux.

Beurrez un moule à tarte et garnissez le de pâte. Piquez délicatement le fond avec une fourchette sans percer la pâte.

Pour que le jus ne mouille pas le fond de tarte : **Disposez les mirabelles la face bombée contre la pâte** en les serrant les unes aux autres.

Saupoudrez de sucre et faites cuire environ 40 minutes. Stoppez la cuisson une fois la pâte bien cuite. Laissez refroidir la tarte sur une grille.

*Le saviez vous ?* Après l'avoir goûtée, **91% des Français** placent la **tarte à la mirabelle** dans le **top 5** de leurs tartes préférées !\*

**Congelez vos tartes !**



*Astuce :*

Avec une boîte à pizza, congelez facilement vos tartes cuites pour les retrouver aussi croustillantes en hiver !

## Les bonnes recettes de



Mamie Rabelle



La Mirabelle



## Sorbet



### À LA MIRABELLE

1 KG DE MIRABELLES  
1 JUS DE CITRON  
10 CL D'EAU  
100 G DE SUCRE

OPTIONNEL :  
2 CUILLÈRES À SOUPE  
D'EAU-DE-VIE DE MIRABELLE

Lavez et dénoyautez les mirabelles.  
Faites-les cuire 15 minutes avec le sucre.

Dans un bol mixeur, versez la préparation,  
l'eau-de-vie, l'eau et le jus de citron.

Mixez et laissez refroidir.

Mettez à glacer dans une sorbetière.

*Le petit plus :* Délicieux avec des Mirabelles  
tièdes caramélisées !

## Émincé de Poulet



### AUX MIRABELLES

400 G DE MIRABELLES  
4 ESCALOPES DE POULET  
2 CÀS. D'HUILE D'OLIVE  
1 CÀS. DE PERSIL CISELÉ  
1 CÀS. DE MIEL LIQUIDE  
1 OIGNON  
DU SEL, DU POIVRE  
10 CL DE VIN BLANC SEC

Émincez les escalopes de poulet.

Chauffez l'huile d'olive dans une sauteuse, mettez à dorer l'oignon émincé puis l'émincé de poulet. Salez et poivrez.

Arrosez avec le vin blanc, laissez réduire un peu. Ajoutez un peu d'eau, laissez cuire pendant 10 minutes environ. Ajoutez ensuite les mirabelles, le persil et le miel.

Mélangez et laissez cuire encore 5 minutes. Servez sans attendre.

*Accompagnement :* Vous pouvez servir votre viande avec des pâtes fraîches, du riz, une purée maison, ou encore un gratin de pommes de terre...



Retrouvez plus de recettes sur notre site Internet: [WWW.MIRABELLOR.COM](http://WWW.MIRABELLOR.COM)