

TARTE AUX MIRABELLES à ma façon

Ingrédients :

1 pâte Brisée

1kg de mirabelles

100 gr de sucre

20 cl de crème

2 œufs

Foncer un moule à tarte avec la pâte. Dénoyer les mirabelles. Les couper en demies et les disposer sur le fond.

Préparer le flan en battant les œufs, la crème et le sucre. Le verser sur les mirabelles. Cuire à four chaud durant 30 à 40 mn environ.