

# Tarte mirabelle

Par Grégory Geffard

Quantité pour 3 tartes de 20 cm

## Pâte sucrée

Farine	500 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
Sucre glace	200 g
Sucre semoule	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Pétrir tous les ingrédients en première jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Laisser reposer. Étaler à 3 mm et foncer des cercles de 3.5 cm de haut.

## Crème d'amande

Beurre	70 g
sucre	70 g
Œufs	70 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>70 g</b>
Farine	15 g
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>10 g</b>

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter les autres ingrédients. Pocher environ 100 g dans chaque fond de tarte. Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.

## Compotée mirabelle

**Puratos Topfil Mirabelle** 600 g  
Prêt à l'emploi

## Crème vanille

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
Sucre	110 g
Jaune d'œuf	100 g
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Mascarpone	480 g

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert puis la mascarpone. Réserver au froid 12 heures. Monter au batteur et mouler quelques quenelles. Surgeler.

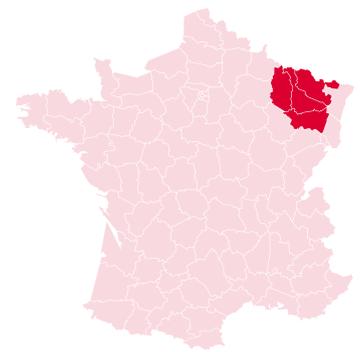
## Crumble

Farine	100 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
Sel	2 g

Réaliser le crumble. Cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

## Montage et Finitions :

- Précuire le fond avec la crème d'amande
- Obturer ensuite le fond avec le Topfil Mirabelle
- Cuire pendant 10 minutes à 170°C
- Napper au Puratos Sublimo Neutre et déposer une quenelle de crème au centre et du crumble sur le contour.



## La Tarte à la Mirabelle

### Région Lorraine

“Reine des tartes” pour certains, la tarte aux mirabelles, cousine de la tarte aux quetsches, est appréciée en Lorraine depuis le XVI<sup>e</sup> siècle.

De couleur jaune, mouchetée de rouge, la mirabelle est le fruit emblématique de la Lorraine. Elle est un excellent fruit de bouche, au goût plus délicat qu'une simple prune.



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

**PatisFrance - Puratos**

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation