

## DESSERT

# Tarte mirabelles et au sarrasin



Nombre de personnes : 8 personnes

Temps de cuisson : 30 mn

Temps de préparation : 40 mn

Céréale principale : blé tendre, sarrasin.

### **Ingrédients :**

- 300 g de farine de blé tendre
- 50 g de farine de sarrasin
- 150 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de cassonade (facultatif)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 à 5 cuillères à soupe d'eau glacée
- 500-700 g de mirabelles dénoyautées,
- 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère de cassonade pour le dessus.

### **Préparation :**

Versez les farines dans un grand saladier, ajoutez le sel et le sucre et mélangez.

Versez l'huile et mélangez avec un couteau pour bien la répar-

tir. Vous allez obtenir un mélange sableux. Versez l'eau glacée et ramassez la pâte avec les mains pour former une boule. (Elle sera un peu plus collante qu'avec du beurre.)

Emballer-la dans un film plastique et laissez reposer au congélateur 30 minutes.

Abaissez la pâte et chemisez un moule à fond amovible. Remettez le moule au réfrigérateur, le temps de faire préchauffer le four à 180 °C.

Mettez le fond de tarte au four pendant 10 à 12 minutes afin de commencer la cuisson.

Sortez-le et remplissez-le avec les mirabelles, Vous pouvez parsemer un peu de sucre cassonade si vous le souhaitez.

Faites cuire 25 minutes environ, en surveillant la cuisson.

Dégustez chaude ou tiède.

(source : *Passion Céréales*  
© Trish Deseine)