

Télé Star

Tous vos programmes du 13 au 19 septembre

VICTOR LANOUX
Exclusif! "J'ai failli
rester paralysé" **FR3**

Egalement en vente
TELE STAR
CUISINE

1€
plus de 100 recettes
à moins de 2,50 €

Nos recettes
à moins
de 2,50 €!

ENDEMOL **FR3**
Les coulisses
d'une société
très secrète

Le feuilleton de France 3 dans
la ligne de mire des autres chaînes

PLUS BELLE LA VIE

Un succès menacé?

Des révélations
en avant-première



130005 1.00 €
K 810000 208
ISSN 1 100 000
00000 1 100 €
FRANCE 3 (du lun au ven) 00 20 **FR3**

La saison des tartes

Tarte aux mirabelles, amandes et cannelle

Très facile 🌟
Pas cher 🌟

Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min



4

- 250g de pâte sablée toute prête
- 700g de mirabelles
- 3 œufs entiers
- 245g de sucre en poudre
- 60g de poudre d'amandes
- 8g de cannelle en poudre
- 10cl de crème liquide
- 40g de beurre fondu
- sucre glace pour le décor
- 10g de beurre et 20g de farine pour le moule.

1 Préparer les fruits. Préchauffer le four à 180°C. Laver et essorer les mirabelles avec du papier absorbant, puis désossez-les.

2 Faire la crème à la cannelle. Dans une jatte, fouetter les œufs avec le sucre en poudre, ajouter la poudre d'amandes, la cannelle et la crème liquide. Mélanger puis verser le beurre fondu. Remuez à nouveau.

3 Dresser. Beurrer et fariner le moule, étaler la pâte sablée en rectangle ou en rond en fonction du moule choisi. Répartissez les mirabelles désosées sur la pâte (le tiers du sucre vers le haut) puis versez la crème à la cannelle, saupoudrez de sucre glace. Cuisez 35 min. Déposez froid.

Truc

Remplacez les 60g de poudre d'amandes par un tiers du moule pour que la pâte ne se déforme pas.

Conseil

Plus savant : utiliser des mirabelles en bio.

Boisson

De l'eau de pluie les mirabelles, un rhum de première classe. *Mars 2008*