

Tarte aux Mirabelles By Cath



Nombre

6 personnes

Préparation

25 minutes

Cuisson

35-40 minutes

Pause

--

Version avec le robot Companion



 COOKING By Cath

DESSERT

INGREDIENTS :

- 300g mirabelles
- 30ml lait
- 30ml huile (neutre)
- 2 œufs (1 + 1)
- 50g beurre
- 130g Sucre (70g + 60g)
- 1 sachet sucre vanillé
- 120g farine
- 1/8 tsp^[1] cannelle
- 1 pincée de sel
- Quelques amandes effilées

ETAPE N°1

- Préchauffer le four à 200°C.
- Beurrer un moule à manqué de 24cm diamètre et fariner le légèrement.
- Laver et sécher les mirabelles.
- Les couper en deux et ôter les noyaux^[2]
- Etaler les amandes effilées sur la plaque du four et les mettre au four pendant 3 à 4 minutes en surveillant afin qu'elles ne brûlent pas.
- Sortir du four dès qu'elles sont bien dorées et laisser refroidir.

ETAPE N°2

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.6/--/1mn30

- Positionner le batteur dans la cuve du robot.
- Ajouter 70g de sucre, le sucre vanillé et 1 œuf
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute 30.

ETAPE N°3

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.5/--/1mn

- Ajouter la farine, l'huile, le lait et une pincée de sel.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 1 minute.

ETAPE N°4

- Répartir la préparation dans le moule à manqué^[3]
- Disposer sur la pâte les demi mirabelles, face coupée vers le dessus.
- Mettre au four à 200°C pendant 20 minutes

ETAPE N°5

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.3/50°C/3mn

- Nettoyer la cuve et repositionner le batteur.
- Ajouter le beurre coupé en dés.
- Fermer le couvercle et faire fondre le beurre à 50°C, à la vitesse 3, pendant 3 minutes.

ETAPE N°6

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.6/--/1mn

- Ajouter le 2^{ème} œuf, la cannelle et les 60g de sucre restant
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°7

- Verser la préparation sur le gâteau aux mirabelles.
- Remettre au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

- Laisser tiédir légèrement avant de démouler.
- Parsemer le gâteau avec les amandes effilées
- Déguster froid ou tiède.

 <p>Companion Cooking & Conservation By Cath</p>	 <p>passionsbycath.fr ME SUIVRE</p>	 <p>PassionsByCath</p>	 <p>COOKING By Cath</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">     </div> <p>© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable</p>
--	---	---	---

[1]

 <p>Astuces</p>	<p>Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :</p> <table border="1"> <tr> <td>1/8 tsp = 0.62 ml</td> <td>3/4 tsp = 3.75 ml</td> <td>1/2 Tbsp = 7.5 ml</td> </tr> <tr> <td>1/4 tsp = 1.25 ml</td> <td>1 tsp = 5.00 ml</td> <td>1 Tbsp = 15 ml</td> </tr> <tr> <td>1/2 tsp = 2.50 ml</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml	1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml	1/2 tsp = 2.50 ml			
1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml									
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml									
1/2 tsp = 2.50 ml											

[2]

 <p>Astuces Zéro déchet</p>	<p>Conserver les noyaux de mirabelles : Il reste toujours de la chair sur les noyaux de mirabelles. Conserver les pour en faire un sirop, des bonbons ou une liqueur de mirabelles. Recettes : www.passionsbycath.fr</p>	
--	--	--

[3]

 <p>Astuces Nettoyage</p>	<p>Astuce Batteur : Pour récupérer un maximum de préparation collée au batteur, vider la cuve de la préparation, puis y repositionner le batteur. Lancer le robot à la vitesse 8 pendant 15 secondes. La force centrifuge va projeter le restant de préparation sur les parois de la cuve et il sera facile de la ramasser à la spatule.</p>	
---	---	---