

Cheesetarte à la mirabelle



Pour un cheesetarte de 24 cm de diamètre environ

Pour le fond de tarte

- 100 g de beurre demi sel
- 1802 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la garniture

- 650 g de mirabelles
- 2 œufs
- 400 g de Saint Môret
- 100 g de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de liqueur de mirabelle
- 2 cuillères à soupe bombées de farine

Préchauffer le four à 180 C°.

Commencer par préparer le fond de pâte.

Dans un saladier, mettre le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et la farine. Mélanger en roulant la pâte entre les mains, comme pour faire un crumble jusqu'à obtention d'un sable un peu épais.

Déposer ce « sable » dans un moule à charnière et tasser au fond du moule.

Enfourner pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le fond de pâte soit légèrement doré.

Sortir du four et laisser refroidir pendant la préparation de la garniture.

Dénoyauter les mirabelles et les déposer dans une passoire en attendant.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un grand saladier, mettre le Saint Morêt et battre au fouet électrique pour l'assouplir. Ajouter ensuite les œufs, battre à nouveau, puis ajouter le reste des ingrédients et battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Déposer les mirabelles au fond du moule et recouvrir avec la garniture.

Enfourner pour 10 minutes, puis baisser la température à 150°C et laisser cuire 45 minutes.

Laisser refroidir complètement, puis mettre au frais une nuit avant de déguster, bien frais.