

Tarte aux mirabelles, eau de fleurs d'oranger et fruits secs à coques



“ Dans mon jardin, il y avait un mirabellier que la ville à coupé cet automne. Un vieil arbre qui était tout creux et qui produisait encore beaucoup de fruits. Le vide engendré est, à chaque passage au jardin, difficile à expliquer ! Heureusement, qu'à la fin de l'été, nous avons fait le plein de fruits, sous forme de [confitures](#) et de fruits congelés. Quel bonheur de sortir un sachet du congélateur, surtout en cette saison où la variété de fruits n'est pas au rendez-vous ! J'ai une amie de Constantine qui est venue à la maison la semaine dernière et pour marquer le coup, j'ai eu l'idée de lui préparer cette tarte avec une touche d'eau de fleurs d'oranger et d'un mélange de fruits secs à coque torréfiés. Elle a adoré, nous aussi... et que dire de mon petit pépère inséparable Félix ! ”

Les Ingrédients :

- ½ [pâte brisée](#)
- 500 g de [mirabelles](#) dénoyautées (ici congelées)
- 125 à 150 ml d'eau de fleurs d'oranger
- 10 fleurs d'oranger séchées (facultatif)
- 100 g de sucre de canne brut (de type muscovado ou rapadura)
- 75 g d'un mélange de pistaches, [noisettes](#), [amandes](#)
- 5 g de beurre demi-sel

Les Étapes :

Étalez puis foncez la pâte à tarte dans un petit moule. Déposez-la au frais, le temps de préparer la suite.

Déposez les fruits dénoyautés dans une casserole. Ajoutez le sucre et l'eau de fleurs d'oranger de même que les fleurs d'oranger (*facultatif*). Faites cuire, sur feu doux à modéré, jusqu'à ce que la préparation devienne comme une compote très épaisse et homogène.

Pendant ce temps, répartissez sur une plaque de cuisson, en une seule couche, les amandes, les noisettes et les pistaches. Torréfiez-les au four à 150°C pendant 10 minutes.

Sortez la pâte à tarte du frigo. Répartissez la purée de mirabelles à la fleur d'oranger puis les fruits à coque torréfiés. Répartissez de petits morceaux de beurre demi-sel sur le dessus de la tarte.

Enfournez le tout dans le milieu-bas du four à 220°C pendant 10 minutes. Réduisez la température du four à 180°C puis laissez cuire encore 20 à 30 minutes supplémentaires.

Laissez tiédir. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Si vous avez envie, voici ma recette de [Confiture de mirabelles confites \[avec 25 % de sucres ajoutés\]](#).