

LA MIRABELLE



Selon Jean-Pierre COFFE, chroniqueur gastronomique

Le bonheur existe, je l'ai rencontré

Il pèse 14.3gr (noyau compris) et vient de Lorraine.

.On sait seulement que la Lorraine est la seule région au monde où se rencontre une aussi forte densité de mirabelliers.

Comment ne pas être ébloui et reconnaissant qu'un Aussi petit fruit procure tant de joie.

RECETTE DE LA TARTE A LA MIRABELLE



Faire une pâte brisée avec 250gr de farine, 125gr de beurre, 5gr de sel, 70gr d'eau.

Foncer le plateau avec la pâte après avoir huilé et fariné ce dernier. Epandre sur la pâte une fine couche de chapelure, qui absorbera le jus durant la cuisson pour éviter que la pâte ne soit trop ramollie.

Prendre 1 Kg de belles mirabelles, les essuyer (ne pas les laver), Les dénoyauter, garnir la pâte et mettre au four chaud thermostat 6 1/2 heure

pendant ce temps préparer un nappage avec une cuillère à soupe de sucre cristallisé et un gélifiant à nappage du commerce, le reprendre sur la tarte encore chaude à la sortie du four.