

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

## Tarte mirabelle et pistache de Cléa

Cette recette plutôt "bio" provient du site de > [Cléa](#).



Une tarte à la mirabelle différente de > [la mienne](#) (voir sur mon blog) avec des pistaches en plus et quelques calories en moins....A vous de choisir celle qui vous tentera le plus ! Pour ma part, j'ai adoré les deux...difficile de faire un choix quand on est gourmande, n'est-ce pas ?

### Pâte à tarte

Dans le bol du TM

175 g de farine de blé T80\* + 20 g de sucre de canne blond (ou cassonade) + 25 g de semoule de maïs (j'ai mis de la semoule de blé) + 1 pincée de sel + 4 CS d'huile d'olive

Mélanger VIT 6 en ajoutant + ou - 60 g d'eau, jusqu'à former une belle boule bien homogène. Vous aider de la spatule, thermomix pour mélanger. Arrêter dès que la boule est formée. La sortir et l'étaler sur votre plan de travail fariné et la déposer délicatement dans votre moule à tarte, préalablement beurré. Cranter avec une fourchette pour décorer, sur le pourtour (facultatif).

\*Si vous n'avez pas de T80, vous pouvez utiliser de la T45, T55 ou T65. Il faudra simplement diminuer la quantité d'eau.



### Garniture

Dans le bol du TM

60 g de pistaches à mixer seulement 4 sec VIT 7. *Réserver la moitié dans un petit récipient.*



Dans le bol du TM, ajouter :

60 g de sucre de canne blond + 1 jaune d'œuf + 35 g de purée d'amande blanche.

Etaler cette "grosse semoule" sur le fond de la tarte. Couvrir de mirabelles dénoyautées et coupées en deux, côté bombée en dessous (pour éviter que trop de jus s'écoule et ramollisse la pâte).



Cuire 40 min à 190°C (j'ai mis sur "chaleur tournante"). A la sortie du four, parsemer le reste de pistaches grossièrement mixées, sur la tarte et laisser le tout refroidir.

**Mes remarques :** A la sortie du four, une fois refroidie et coupée, je goûte ma part, la pâte à tarte n'est pas grasse du tout, elle est dure et croustillante : Super bonne ! Dessus, la garniture est bien moelleuse et avec les pistaches, ça change. Tout le monde a été épaté, c'est vraiment très bon ! Je garde la recette de cette pâte à tarte dans mes tablettes pour la refaire bientôt....Merci Cléa !

**A faire avec d'autres fruits, sans hésitation ! Questches, fraises, framboises...**

**Info :** La farine de blé T80, le sucre de canne blond, les pistaches, la semoule de maïs ainsi que la purée d'amande blanche sont trouvables en magasin bio.