

1er septembre 2010

# Tartes de septembre

## TARTE AUX MIRABELLES

- ◆ Pâte brisée (200g de farine + 100g de beurre + 50g d'eau)
- ◆ Prunes mirabelles
- ◆ Sucre vanillé
- ◆ Poudre d'amandes

Étaler la pâte dans un moule à tarte.  
Répartir sur le fond de tarte la poudre d'amandes.  
Dénoyer les prunes et les disposer coupées en 2 sur le fond de tarte.

Le jus des prunes en cuisant sera pompé par la poudre d'amandes  
Saupoudrer de sucre vanillé  
Faire cuire thermostat 7, 1/2h.



### Participants:

Josette

Florida

Matis

Bénédicte

Françoise

## TARTE AUX MYRTILLES

- ◆ Pâte sablée (200g de farine, 100 g de beurre, 75g de sucre, 2 œufs)
- ◆ 500g de myrtilles
- ◆ 50g de sucre

Pré cuire la pâte étalée 10 minutes à thermostat 7  
Pendant ce temps-là laisser les myrtilles s'imbiber du sucre.

Mettre les fruits sur le fond de tarte  
et cuire 20 minutes à thermostat 6.

