



# **Tartelettes de Mirabelles de Lorraine sans four, au beurre de menthe, brousse et Spéculoos**

**Véritable spécialité de la région, la mirabelle de Lorraine IGP a tous les arguments pour séduire : fraîche, juteuse, sucrée et gorgée de soleil. Disponibles 6 semaines seulement sur les étals, les mirabelles de Lorraine se consomment aussi surgelées, pour prolonger le plaisir tout au long de l'année.**

**Voici une recette inédite, les tartelettes de Mirabelles de Lorraine sans four, au beurre de menthe, brousse et Spéculoos.**

## **Ingrédients pour 8 tartelettes**

36 Mirabelles de Lorraine

200 g de biscuits Spéculoos

130 g de beurre (pour le fond de tarte et le beurre de menthe)

400 g de brousse

7 grandes feuilles de menthe

## **Procédure**

Préparez le beurre de menthe et les fonds de tarte quelques heures en avance.

Lavez et ciselez finement 5 feuilles de menthe puis mélangez-les à 50 g de beurre mou avec une fourchette. Réservez au frais dans un petit récipient.

Dans un grand cul de poule, écrasez les biscuits Spéculoos à l'aide d'un pilon.

Faites fondre les 80 g de beurre restants à feu doux dans une petite casserole, puis mélangez-les avec les biscuits écrasés.

Répartissez la pâte obtenue dans 8 petits moules ronds en silicone de 8cm de diamètre (ou des emportes-pièce). Tassez bien à l'aide du pilon en remontant un peu la pâte sur les bords et réservez au frais.

Juste avant de servir, démouler délicatement les fonds de tarte et garnissez-les de brousse.

Lavez les Mirabelles de Lorraine, coupez-les en deux et retirez leur noyau.

Dans une grande poêle, faites revenir les oreillons de Mirabelles de Lorraine avec le beurre de menthe quelques minutes à feu moyen.

Ciselez finement les 2 feuilles de menthe restantes.

Dressez les oreillons en couronne sur la brousse, parsemez de menthe ciselée et servez les tartelettes encore tièdes.

**Photo ©Croque-Madame Studio**