



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