

## INGRÉDIENTS

### POUR UNE PLAQUE DE 25X30CM :

900gr mirabelles divisées comme il suit :

500gr confites au four avec :

- Verveine
- Sucre Vanille
- 2 noix de Beurre
- 50gr crues

350gr en confiture avec :

- Jus d'1 citron
- 3cas d'eau
- 2cas de sucre

Pour la sbrisolona :

- 200gr farine
- 200gr farine de maïs
- 50gr farine d'amande (en option)
- 200gr beurre (la nonna utilise toujours le saindoux, comme le veut la tradition)
- 100gr sucre
- 1 jaune d'œuf...ou 1 œuf entier selon votre besoin
- 60gr d'amandes pelées
- 60gr d'amandes avec peau (nous avons utilisé des noisettes car Greta était en rupture de stock)
- 1 gousse de vanille
- Pincée de sel
- 1/2 citron zestes

180° four préchauffé, chaleur tournante, pendant 30min, si elle bronze trop vite couvrez avec du papier alu.

## RECETTE :

### LES ÉTAPES :

1. Écraser la moitié des amandes sans et avec la peau et le sucre. Dans un bol les mélanger, à la main, avec les farines, une pincée de sel, la vanille, la zeste de citron et le beurre. La consistance doit être comme un gros crumble.
2. Ajouter le jaune d'œuf ou l'œuf entier si vous pensez que la consistance ce n'est pas juste, la pâte doit rester ensemble, mais ne pas être trop collant.
3. Transférer la pâte sur la plaque en la compactant bien.



# SBRISOLONA E MIRABELLES

**MOT DE GRETA : « ON FAIT PLAISIR À TOUTES LES NONNE MANTOVANE ! »**

On arrive vers la fin des Mirabelles, et donc... la fin de l'été !





## SBRISOLONA E MIRABELLES

**MOT DE GRETA : « ON FAIT  
PLAISIR À TOUTES LES  
NONNE MANTOVANE ! »**

On arrive vers la fin des Mirabelles,  
et donc... la fin de l'été !

### RECETTE :

#### LA SUITE :

4. Mettre les autres amandes sur la sbrisolona et la cuire au four préchauffé à 180°, chaleur tournante, pendant 30min, si elle bronze trop vite couvrez avec papier alu.

5. Faire refroidir au moins 15 minutes.

Mot du chef : « ce n'est pas facile à couper, mais la sbrisolona s'appelle comme ça parce qu'elle s'effrite ! ».

Préparation mirabelles confites :

1. Pendant ce temps, couper 500g des mirabelles en deux en enlevant le noyau et les déposer sur une plaque.

2. Ajouter des petits morceaux de beurre, du sucre vanillé, de verveine et un peu de zeste de citron sur les mirabelles.

3. Passer les mirabelles au four environ 5/6 minutes au four (si vous avez de la place ensemble à la sbrisolona), pour les faire confire un peu, mais sans les cuire.

Préparation confiture des mirabelles :

1. Passer à la préparation de la confiture.

Dans une petite casserole faire cuire pour une vingtaine de minutes à feu vif le sucre avec 350g de mirabelles dénoyautées, la verveine et le jus de citron.

2. Une fois prête, enlever la verveine.

Montage tarte sbrisolona et mirabelles :

1. Étaler la marmellata sur la sbrisolona, placer les mirabelles confites et même les crues.

2. Terminer avec un peu de zeste de citron, de sucre...et à côté un peu de Grappa !

