



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

Niveau de difficulté : facile

Temps de repos : quelques heures

Recette pour 8 tartelettes

### Ingrédients

- 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

1. 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 emporte-pièces). Tassez bien à l'aide du pilon en remontant un peu la pâte sur les bords et réservez au frais.
2. Juste avant de servir, démouler délicatement les fonds de tarte et garnissez-les de brousse.
3. Lavez les Mirabelles de Lorraine, coupez-les en deux et retirez leur noyau.
4. Dans une grande poêle, faites revenir les oreillons de Mirabelles de Lorraine avec le beurre de menthe quelques minutes à feu moyen.
5. Ciselez finement les 2 feuilles de menthe restantes.
6. Dressez les oreillons en couronne sur la brousse, parsemez de menthe ciselée et servez les tartelettes encore tièdes.

