



saisonnküche

Tarte aux pruneaux



Préparation

1. Pour la pâte, mélanger la farine, le sucre et le sel dans une jatte. Ajouter le beurre en noisettes et frotter entre les doigts jusqu'à consistance sableuse. Ajouter l'eau, travailler rapidement le tout en une pâte. Laisser reposer au frais durant 30 min, à couvert.
2. Préchauffer le four à 200 °C. Sur un peu de farine, abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Chemiser le moule de papier sulfurisé, le foncer de pâte en tirant bien contre les bords. Piquer le fond de pâte avec une fourchette, saupoudrer de noisettes. Dénoyer les pruneaux, les couper en quatre et les répartir sur la pâte. Parsemer de sucre.
3. Faire cuire la tarte au milieu du four durant 40–45 min. Fouetter légèrement la crème avec le sucre vanillé, servir séparément.

Temps de préparation

20 min ; repos de la pâte: 30 min; cuisson au four: 40–45 min

Valeurs nutritives

1 portion env.

calories: 570 kcal

protéines: 9 g

lipides: 32 g

glucides: 63 g

Conseils à propos de cette recette:

- Préparer cette tarte avec de la pâte à gâteau déjà prête du commerce.
- Pour que le jus se résorbe rapidement, poser la tarte au sortir du four durant 5 min sur un support froid, p. ex. sur le sol carrelé.

Ingrédients

150 g de noisettes moulues

1.2 kg de pruneaux

50 g de sucre

2.5 dl de crème

1 cc de sucre vanillé

Pâte brisée

250 g de farine

50 g de sucre

1 pincée de sel

100 g de beurre froid

1.5 dl d'eau froide