

TARTE AUX PRUNES

FACILE	Moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 8 personnes ou en tartelette	Four 185 ° C

Ingrédients :

1 Pâte feuilletée ou brisée
500 gr ou plus de prunes
100 gr poudre d'amandes
70 gr de sucre
50 gr de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf entier et 1 jaune

Préparation :

- 1 - Laver, retirer le noyau et couper les prunes en morceaux, réserver.
- 2 - Dans un plat creux mettre le jaune et l'œuf entier, mélanger avec le sucre à l'aide d'un fouet pour blanchir les oeufs
- 3 - Ajouter 100 gr de poudre d'amandes et 50 gr de beurre fondu et mélanger le tout.
- 4 - Installer la pâte feuilletée et piquer avec une fourchette
- 5 - Verser la purée d'amande et déposer les prunes chair face à vous
- 6 - Saupoudrer de sucre vanillé
- 7 - Enfourner à chaud et cuire 35 minutes