

Tartes aux prunes acidulées !

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 75g de sucre
- 25g de poudre d'amande
- 2 c à soupe de poudre de noisette (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 140g de beurre ramolli



Pour la garniture :

- 30 à 40 prunes dénoyautées
- 2 c à soupe de sucre de canne non raffiné (ou de votre préférence)
- 2 sachets de sucre vanillé

Étapes :

1. Commencer par la pâte, mélanger les poudres ensemble, y ajouter le beurre et l'œuf.
2. La travailler à la main et former une boule.
3. Laisser reposer quelques temps au frigo, le mieux est de la laisser une heure.
4. Une fois la pâte prête, l'étaler directement sur du papier sulfurisé et la piquer (c'est ma petite technique pour qu'elle ne se casse pas quand je la mets dans le plat !)
5. La faire cuire 15 minutes dans le four préchauffé à 220°C.
6. Pendant ce temps, dénoyauter les prunes et les mélanger au sucre de canne.
7. Sortir la pâte du four et y déposer les prunes en cercles jusqu'à ce qu'il n'en ai plus.
8. Les saupoudrez avec le sucre vanillé et enfourner la tarte pendant une trentaine de minutes !

