

JEÛNE FÉDÉRAL

TARTE AUX PRUNEAUX

Ingredients (pour 4 personnes)

- Pâte Brisée
- 200 g de farine fleur
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de sucre blanc
- 100 g de beurre froid
- 0.5 dl d'eau
- Garniture
- 800 g de pruneaux
- 150 g de noisettes ou amandes moulues
- 3 c. à soupe de sucre blanc

Preparation:

Sur un plan de travail propre, verser la farine et creuser un puits. Ajouter le beurre froid coupés en dés, le sucre, le sel et frotter du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sablé. Incorporer l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Abaisser ensuite la pâte dans un moule à gâteau chemisé et fonder les bords.

Piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette et répartir les amandes ou noisettes moulues.

Préchauffer le four 200°C

Dénoyauter les pruneaux et les couper en quatre. Les disposer sur la pâte de manière serrée.

Saupoudrer de sucre blanc et enfourner durant 35 à 40 minutes au milieu du four.

