

Tarte aux prunes façon « crumble »

Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 65 mn

Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

- 1 kg de Reines-Claudes
- 50 g de sucre blond

Pâte à tarte:

- 300 g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 50 g de sucre blond
- 2 ou 3 cuillères à soupe de lait tiède

Pâte à crumble:

- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre doux
- 50 g de sucre blond
- Un peu de sel

Recette:

1) Préparer la pâte à tarte en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit bien souple. Si besoin, ajouter un peu de lait. Étaler la pâte et l'abaisser dans un moule à tarte.

2) Laver, équeuter et dénoyauter les prunes. Les faire cuire dans une casserole pendant 20 mn à feu doux avec 50 g de sucre. Répartir les prunes sur la pâte à tarte.

3) Préparer la pâte à crumble: verser dans un saladier la poudre d'amandes, la farine, le sucre et le beurre très froid coupé en petits morceaux. Sabler du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé dans la pâte. Répartir sur les prunes.



4) Cuire au four préchauffé à 180°C (th 6) pendant 45 mn.

5) Déguster tiède ou froid. La tarte est meilleure le lendemain quand la pâte est imprégnée de jus de prunes.

