

## PATE AUX PRUNES

Pâte brisée (prendre 2 rouleaux (rayon frais))

Prunes vertes (bien mures c'est mieux pour le jus) (environ 1,2 kg pour un moule à tarte de 28 cm).

Sucre

Œuf (1 jaune pour dorer le gâteau)

Étaler la première pâte brisée dans un moule à tarte (je laisse la feuille de papier sulfurisé c'est plus pratique).

Percer le fond de quelques coups de fourchette.

Laver les prunes et les déposer les prunes sur la pâte. Les prunes sont entières et non dénoyautées. En mettre sur toute la pâte, ne pas laisser d'espace entre elles.



Saupoudrer les prunes d'un peu (pas beaucoup) de sucre en poudre.

Mettre la 2<sup>ème</sup> pâte brisée par dessus les prunes pour refermer le gâteau. Souder les bords des pâtes (enlever un peu de pâte sur les bords pour que cela ne soit pas trop épais).



Faire un trou au milieu du gâteau de 2 cm environ (rabattre les bords du trou voir photo).



Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Et étaler (au pinceau c'est plus pratique) le jaune sur le gâteau.



Enfourner au four entre 30 et 40 mm à 200°C, cela dépend, il faut regarder la couleur du gâteau qui doit être bien doré, et les prunes assez cuites. Je ne mets pas le pâté aux prunes au frigo pour ne pas solidifier le jus, ou alors pas trop longtemps. Laisser refroidir à température ambiante.



Et le meilleur reste à venir.... l'intérieur du gâteau....



**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous  
recevrez un mail à chaque publication  
d'une recette.