

Tarte aux pruneaux

De taty Nini.



Ingrédients (pour 6 gourmands) :

Ces proportions vous donneront 2 fonds de tarte ou une tarte et des rissoles.

100 g **beurre**

250 g **farine** , en prévoir presque **le double** pour rendre la pâte malléable.

20 morceaux de **sucre(120g) + 2 càs**

250 g **pruneaux**

2 œufs + 1 jaune

½ verre **lait + 1 càs.**

1 sachet de **levure**

Préparation :

- Faire fondre le beurre dans le lait avec 20 morceaux de sucre et laisser refroidir.
- Verser sur la farine , la levure et les œufs.
- Pétrir en ajoutant de la farine peu à peu pour avoir une pâte souple travaillée à la main.
- Etaler la moitié de la pâte et poser dans un moule à tarte beurré.
- Le fond doit être assez épais.
- Poser dessus les pruneaux préalablement cuits avec 2 càs de sucre, dénoyautés puis écrasés.
- Faire de longs boudins de pâte pour former des croisillons.
- Dorer avec un jaune d'œuf délayé avec 1 càs de lait.
- Faire cuire 1h à four doux (150°).

Les **rissoles aux pruneaux** que l'on peut faire avec la pâte restante, sont un classique de notre région, Lot, Aveyron...