

Autour de ma table...

Tarte Crumble aux 2 prunes

Ingrédients :

Pour la pâte sablée et le crumble :

- ✓ 240 g de farine t55
- ✓ 90 g de sucre glace
- ✓ 10 g de sucre vanillé maison
- ✓ 30 g de poudre d'amandes
- ✓ 1 pincée(s) de sel fin de Guérande
- ✓ 150 g de beurre
- ✓ 1 jaune d'œuf

Pour la garniture :

- ✓ 500 g de prunes (avant dénoyautage)
- ✓ 2 c.à.c de fécule de maïs
- ✓ 6 c.à.c de sucre

Pour la cuisson:

- ✓ des amandes effilées



Préparation :

Pour la pâte sablée et le crumble :

J'ai fait ma pâte sablée "chouchou" aux amandes avec mon robot mais vous pouvez la réaliser à la main sans trop la travailler. Mettre les poudres dans le bol, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Mélanger 10 secondes - vitesse 3. Ajouter le beurre coupé en dés, le jaune d'œuf. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (faire descendre la masse des bords pendant le pétrissage avec la spatule). On obtient du sable, vider le bol et partager en 2 parts égales dans des culs de poule ou bassines. Bouler 1 des 2, rapidement. Sortir le plat de cuisson (standard). Foncer le plat de cuisson du grill All-Clad à la main. Laisser l'autre en sable (pour le crumble). Placer la bassine et le plat au réfrigérateur le temps de préparer les fruits.

Pour la garniture :

Dénoyauter les prunes et les couper en 4. Placer dans un cul de poule, verser la fécule et le sucre. Mélanger les fruits avec les poudres. Laisser macérer la garniture (environ 15 minutes).

Pour la cuisson:

Sortir le plat de cuisson et le mettre en place sur le grill. Répartir les prunes macérées dans le sucre sur la pâte. Sortir le bol (crumble) et égrener la pâte froide sur les fruits. Parsemer d'amandes effilées. Fermer le grill et préchauffer à 190°C, pour ne pas agresser les ingrédients en mettant une température trop élevée au départ, la pâte va cuire doucement et les prunes confire. A la sonnerie de fin de préchauffage, compter 20 minutes à 190°C. Puis monter à 270°C pour environ 8 à 10 minutes pour griller les amandes. Surveiller au nez. Sortir le plat de cuisson du grill (replacer la plaque inférieure par sécurité et refermer le grill) et laisser refroidir la tarte. Comme c'est une pâte assez friable, je n'ai pas tenté le démoulage, j'ai fait des parts carrées dans le plat directement (avec un ustensile qui ne raye pas la matière bien entendu).

Conseil :

Pour les bouches à sucre, je vous conseille de mettre un peu plus de sucre dans les fruits.

Plat de cuisson standard Grill All-Clad

