



TARTE AUX PRUNES A LA VANILLE

Pour un moule □ 20cms et 5cms de haut

Pâte à tarte : 375g farine T.45 - 150g beurre doux froid - 1 oeuf - 1 càs sucre glace - 1 pincée de sel -

Dans le mixeur muni du couteau, verser la farine, le sucre glace, le sel. Mixer. Ajouter le beurre froid coupé en petits cubes. Mixer. Ajouter l'oeuf. Mixer. Verser 6cl d'eau, mixer jusqu'à la formation d'une boule (pas plus sinon elle risquerait de durcir à la cuisson). L'envelopper de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur 1h00 minimum (ou jusqu'au lendemain).

La garniture : 12 grosses prunes rouges - 2 càs de poudre d'amandes - 2 càs d'extrait de vanille - 50g sucre cassonade -

Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante.

Laver, essuyer les prunes. Les dénoyauter et les couper en deux. Les réserver.

Etaler les 2/3 de pâte sur le plan de travail fariné. Beurrer le moule à manqué, le fariner. Placer la pâte dans le moule en appuyant sur le bord. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Couper l'excédent. Etaler la poudre d'amandes. Placer les moitiés de prunes. Répartir l'extrait de vanille puis le sucre cassonade. Etaler le dernier tiers de pâte sur le plan de travail fariné. Découper des bandes de pâte à l'aide d'une roulette à pizza. Placer en croisillons sur la tarte en appuyant les extrémités sur le bord de la pâte. Dorer au jaune d'oeuf les croisillons, saupoudrer de sucre cassonade. Enfourner et cuire 35 à 40 minutes.

Réserver à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr