

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Tarte aux prunes jaunes et aux amandes (26cm de diamètre environ) :

Pour la pâte : 200 g de farine - 100 g de beurre froid en dés - 40 g de sucre glace - 1 petit oeuf battu - 1 pincée de sel

Pour la garniture : 60 g de petit suisse (1 pot. 0% possible) - 50 g de poudre d'amandes - 50 g de sucre - 25 g de pignons - 1 oeuf - 1 belle càs de miel - 1 cuillère à soupe de Muscat (facultatif) - prunes jaunes - 25g d'amandes effilées



Beurrer et fariner le moule, le mettre au frais le temps de préparation de la pâte.
Préparer la pâte : tamiser ensemble la farine et le sucre glace. Ajouter le beurre froid en dés, sabler du bout des doigts. Ajouter le sel et l'oeuf battu, travailler à la main jusqu'à formation d'une boule. La filmer et la réfrigérer 30 minutes.

Préparer la garniture : battre le petit suisse avec le sucre. Y ajouter les amandes en poudre et l'oeuf, rebattre. Incorporer ensuite le miel, le Muscat (si vous en mettez) ainsi que les pignons, bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte à la main dans le moule à tarte. Piquer légèrement le fond avec une fourchette. Verser la crème d'amandes et de pignons dessus, en étalant bien. Répartir dessus des lamelles de prunes jaunes préalablement lavées et dénoyautées puis parsemer des 25 g d'amandes effilées. Enfourner à 180°C pendant 40 minutes. Laisser tiédir et démouler.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

