



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **PÂTÉ ANGEVIN**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée  
1 kg (prévoyez un peu plus) de Prunes (Reine-claude)  
200 g de sucre  
50 g de beurre  
1 oeuf

#### **METHODE :**

Le pâté Angevin est une spécialité de la région « Anjou ». C'est très simple à réaliser, et succulent à déguster, alors que demander de mieux !

Commencez par fonder un moule à tarte avec de la pâte sablée étalée sur une épaisseur de 3 à 4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Prenez soin de laisser dépasser la pâte de 2 cm tout autour du moule.

Lavez les prunes à l'eau claire, essuyez-les, coupez-les en deux et retirez le noyau.

Ensuite, disposez les prunes les unes contre les autres, en les plaçant sur la tranche de manière très serrée. Le secret de la réussite est là, si les prunes sont bien serrées, le pâté Angevin sera compact et très goûteux.

Lorsque le moule est complètement garni, saupoudrez le sucre semoule sur les prunes et disposez des noisettes de beurre un peu partout.

Rabattez les 2 cm de pâte sablée que vous aviez laissés dépasser sur les prunes.

Cassez l'oeuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour obtenir de la dorure.

Dorez la partie de pâte que vous venez de rabattre, puis déposez une seconde abaisse de pâte sablée de la même épaisseur, légèrement moins grande que le moule, par-dessus les prunes.

Appuyez sur les bords pour souder les deux parties de pâte, et pincez-les légèrement.

Faites un trou au centre du disque de pâte du dessus, d'environ 3 à 4 cm de diamètre, ce qui permettra d'évacuer la vapeur dégagée par la cuisson des prunes. Dorez toute la surface à l'aide d'un pinceau, puis laissez reposer deux heures au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Dorez une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention de ne pas percer la pâte sablée.

Enfournez dans le four chaud, et laissez cuire pendant une heure environ, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Une fois cuit et complètement refroidi, coupez le pâté Angevin en parts et laissez vos convives se lécher les doigts !