



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE AUX PRUNES

INGREDIENTS:

Pâte Sablée ou Pâte à foncer

500 g à 700 g de prunes (Mirabelle ou Reine-claude)

Sucre en poudre

Confiture d'Abricot ou Nappage

METHODE :

La tarte aux prunes, Mirabelle ou Reine-claude, est très simple à réaliser, car la prune est un fruit qui se suffit à lui-même. Rendant beaucoup de jus à la cuisson, la prune se confit légèrement et lui décuple sa saveur naturelle.

Commencez par foncer un moule ou un cercle à tarte de 25 à 30 cm de diamètre, avec de la pâte à foncer, ou de la pâte brisée, étalée sur une épaisseur de 3 à 4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Saupoudrez un peu de poudre de noisettes ou d'amandes dans le fond (ce qui permettra d'absorber l'excédent de jus).

Lavez les prunes à l'eau claire, essuyiez-les, puis coupez-les en deux afin de retirer le noyau.

Ensuite, disposez les demi-prunes dans la tarte, en commençant par le tour extérieur.

Inclinez-les légèrement avec l'intérieur de la prune vers vous, tout en chevauchant la précédente sur la moitié à chaque fois.

Lorsque le pourtour est terminé, continuez vers l'intérieur jusqu'au centre de la tarte.

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

Saupoudrez le dessus de la tarte de sucre semoule, puis enfournez dans le four chaud.

Laissez cuire 30 à 40 mn environ, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez-la, puis s'offre à vous deux possibilités.

Soit vous nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir, soit vous servez la tarte telle quelle, simplement au naturel.

Parfois la simplicité est si douce, et cette tarte aux prunes en est le parfait exemple !