

TARTE AUX PRUNES



Ingrédients (pour une tarte de 26 cm) :

1 fond de pâte feuilletée
600 à 700 g de prunes de saison
3 œufs
3 cs de sucre en poudre
4 cs d'amandes en poudre
20 cl de crème liquide
1 cc de cannelle (facultatif)

- Préchauffez le four à 180° (Th6).
- Lavez et essuyez les mirabelles puis dénoyotez-les.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre d'amandes, la cannelle et la crème liquide.
- Foncez un moule avec la pâte feuilletée. Répartissez les prunes dans le fond et versez l'appareil.
- Enfournez 35 min à 180°C.

Variante : Il est possible de remplacer la poudre d'amandes et la cannelle par 100 g de spéculos en poudre.