

TARTE AUX REINE-CLAUDE



Ingrédients (pour une tarte de 26 cm) :

1 fond de pâte feuilletée épaisse

600 à 700 g de Reine-claude bien mûres

80 à 100 g de gâteaux type sablés ou palets

- Préchauffez le four à 180° (Th6).
- Lavez et essuyez les prunes puis dénoyotez-les.
- Dans un mortier, concassez les gâteaux pour obtenir une poudre.
- Foncez un moule avec la pâte feuilletée. Répartissez la poudre de gâteaux écrasés puis disposez dessus les prunes pour bien recouvrir tout le fond de tarte.
- Enfournez 35 min à 180°C.