

Tarte rustique aux prunes & noisettes



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de beurre
- 50g de cassonade
- 50g (2 x 25g) de poudre de noisette (j'utilise des noisettes entières que je mixe)
- 180g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 500g de petites prunes (de préférence des petites prunes de type Mirabelle ou Prune de Namur)



Dans un saladier, versez le beurre coupé en morceaux, la cassonade, 25g de poudre de noisette, la farine et le sel.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau jusqu'à former une boule de pâte.

Laissez la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, rincez vos prunes et coupez-les en deux en enlevant le noyau.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte à tarte.

Déposez-la délicatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Ajoutez dessus les 25g de poudre de noisettes restants, en laissant un bord de 3/4 centimètres tout autour.

Disposez les prunes sur la tarte (toujours en laissant vide les 3-4 centimètre du bord de tarte).

Saupoudrez les prunes de cassonade. Repliez les bords sur les prunes.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.

Et voilà, vous pouvez la -dévorer- déguster tiède ou froide. :)