

Tarte Amandine aux Prunes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- PRUNE(S)	15-20 dénoyautées
- CRÈME FRAICHE	150g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	50g
- AMANDES HACHÉES	50g
- OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	



Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les prunes coupées en 2 sur toute la surface de la pâte.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Dans un saladier, mélangez l'œuf avec les sucres puis ajoutez la crème et les amandes. Fouettez énergiquement pour homogénéiser le tout.
- Versez enfin ce mélange sur les prunes.
- Enfournez 30 à 35 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler.
- Coupez en morceaux et saupoudrez d'un peu de sucre impalpable au moment de servir.