

## *Tarte Amandine aux Reines-Claude*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- REINES-CLAUDE	20-25
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe

### Recette:

- Coupez en 2 et dénoyotez les reines-claude.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur un papier sulfurisé (ici moule rectangulaire).
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Piquez-la avec une fourchette puis répartissez les amandes hachées.
- Recouvrez avec les fruits de façon homogène et bien serrés.
- Saupoudrez le sommet avec la cassonade.
- Enfournez pour 35 – 40 minutes.
- Démoulez et servez tiède ou froid.

