

Tarte aux Petites Prunes, Crème Amandine

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- PATE BRISEE	1x
- PRUNE(S)	500-600g (ou mirabelles)
- SUCRE SEMOULE	60g
- LAIT	200 ml
- OEUF(S)	3
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	3-4 c à soupe



Recette :

- Etalez la pâte sur un papier sulfurisé dans un moule à tarte et foncez les bords. Piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un plat creux, cassez les 2 premiers œufs. Le troisième, séparez le blanc du jaune. Intégrez le jaune dans le plat creux.
- Fouettez légèrement le blanc restant avec un fourchette puis nappez-en le fond de tarte avec un pinceau.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dénoyautez les prunes. Répartissez-les sur le fond de tarte.
- Ajoutez alors le lait, le sucre semoule et les amandes hachées aux œufs dans le plat creux. Fouettez puis versez délicatement sur les prunes.
- Saupoudrez encore avec la cassonade.
- Enfournez pour 45-50 minutes.
- Sortez, laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.