

Tarte Feuilletée aux Prunes Jaunes, Crème Amandine et Macarons

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- PRUNE(S)	500-600g (ou mirabelles)
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	3 c à soupe
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- MACARON(S)	3-4 (de Sault)

Recette:

- Etalez la pâte sur un papier sulfurisé dans un moule à tarte et foncez les bords. Piquez le fond avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 195°C.
- Dénoyautez les prunes. Répartissez-les sur le fond de tarte (partie coupée légèrement vers le haut).
- Dans un plat creux, cassez les œufs.
- Fouettez légèrement puis ajoutez la crème, le sucre semoule et les amandes hachées.
- Versez délicatement sur les prunes.
- Concassez les macarons et saupoudrez-les sur la tarte.
- Enfournez pour 40-45 minutes.
- Sortez, laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

