

Tarte aux prunes

Préparation : 1 heure. Cuisson : 30 minutes environ.

Pour 6 personnes.

Pour la pâte à foncer : 150 g de farine; 15 g de sucre; 1 pincée de sel; 60 g de beurre; 1 œuf.

Pour la garniture : 500 g de prunes; 80 g de sucre en poudre; 100 g de confiture d'abricots.

Pour le moule à tarte : 15 g de beurre.

Préparer la pâte à foncer: tamiser la farine sur la table ou dans une terrine; creuser un puits au centre; ramollir le beurre; le mettre dans le puits avec le sel, le sucre, l'œuf; ajouter 1 c à soupe d'eau; pétrir du bout des doigts assez rapidement; dès que la pâte est amalgamée, la mettre au réfrigérateur.

Dénoyauter les prunes en leur faisant une incision sur le côté sans les couper entièrement.

Faire chauffer le four à température moyenne (200°).

Aplatir la pâte au rouleau à pâtisserie en un disque de 3 millimètres d'épaisseur et d'un diamètre supérieur à celui de la tourtière; beurrer soigneusement celle-ci, puis la foncer, c'est-à-dire disposer la pâte dans le moule en appuyant légèrement avec les doigts; laisser dépasser cette pâte d'un centimètre au-dessus du bord de la tourtière et couper le surplus; pincer tout le tour de ce rebord avec la pince à tarte, puis la placer sur une plaque à pâtisserie, piquer le fond de quelques coups de couteau.

Saupoudrer le fond de la tarte avec la moitié du sucre en poudre; ranger les prunes dessus en les tournant pour placer l'incision vers le haut; saupoudrer encore de sucre.

Glisser la tourtière dans le four et laisser cuire 30 minutes environ, puis laisser refroidir.

Quand la tarte est froide, faire fondre la confiture d'abricots dans une casserole; verser la confiture fondue sur le dessus de la tarte.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.