

La tarte aux pruneaux

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 personnes :

Pour la pâte brisée :

- 125 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 4 gr de sel
- 4 gr de sucre
- 1 œuf
- 1 cl d'eau
- 1 cl d'eau ou de lait

Garniture :

- 300 gr de pruneaux
- 10 gr d'amande en poudre
- 10 gr de noisette en poudre
- 10 gr de sucre

Préparation :

- Mélanger au batteur le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'une masse sableuse.
- Ajouter tous les autres ingrédients, eau ou lait, œuf, sucre et sel. Pétrir à petite vitesse 2 minutes. Laisser reposer la pâte au frais avec un papier film pendant une heure.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie dans un moule à tarte de 14 cm de diamètre. Laisser reposer 10 minutes au frais.
- Piquer la pâte, ajouter une feuille de papier sulfurisé, du poids (p.ex. haricots sec) et cuire à blanc au four pendant 15 minutes. Attention la pâte ne doit pas colorer.
- Après 10 minutes, ajouter le mélange amandes et noisettes, couper les pruneaux en 4 et garnir la tarte, saupoudrer de sucre et enfourner à 180 degrés pendant env. 25 minutes. Vérifier la cuisson en pratiquant une légère incision au centre de la tarte.