

Tarte bourdaloue aux prunes



Ingrédients :

Une pâte sablée
10 grosses prunes
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
100 g de beurre
1 œuf

Faites la pâte 2 heures en avance selon la recette de base et laissez la reposer au frais.

Lavez les prunes, les couper en deux et enlevez le noyau.

Sortez la pâte du frigo et faites fondre le beurre

Dans un cul de poule, mélangez le sucre glace, le beurre fondu, l'œuf et la poudre d'amande.

Préchauffez le four Th 9 (240°)

Étalez la pâte sablée dans le moule à tarte, ajoutez la crème d'amande et disposez les moitiés de prunes côté peau en dessous.

Enfournez la tarte 10 mn Th 9 puis environ 25 mn Th 6.

Sortez du four et laissez tiédir avant de servir. Elle peut être servie froide également.