

TARTE AUX REINES-CLAUDES

Septembre 2003 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 600 g de prunes reines-claude
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,65 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) une dizaine de minutes. Laver et essuyer les prunes, les couper en deux et enlever le noyau. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Répartir les demi-prunes sur le fond de tarte, côté noyau vers le haut. Mettre à four chaud durant 30 minutes.

Dans une jatte, battre au fouet les œufs avec la crème jusqu'à l'obtention d'une préparation liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson des fruits, ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé et bien homogénéiser au fouet. Verser la crème sur les prunes et remettre au four durant 15 minutes en réglant le thermostat sur 6 (180°C). Sortir du four et laisser refroidir.

Boisson :

Un Bergerac moelleux. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.