



LA TARTE AUX PRUNES DES ECOLIERS :

Un goûter "trop mortel" pour leur donner du courage !

Pâte sablée : Bien mélanger les ingrédients dans l'ordre, sans trop fatiguer la pâte et laisser reposer 1 heure.

170 gr de farine

5 gr de sel

115 gr de beurre (si on prend du beurre salé pas la peine de mettre les 5 gr ci-dessus)

40 gr de sucre roux

1 oeuf

1/2 sachet de sucre vanillé

Topping Crème pralinée : Bien mélanger dans l'ordre et conserver au frais.

100 gr de brisures de pralines (en sachet) ou sinon poudre d'amandes

100 gr de beurre ramolli

100 gr de sucre

2 oeufs battus

Préparer la pâte, et le topping;

Préchauffer le four à 180°.

Nettoyer les prunes, couper en 2, enlever les noyaux.

Étaler la pâte pas trop fine, piquer avec une fourchette, et faire pré-cuire à blanc 20'.

Retirer du four et baisser un peu à 160°. Verser le topping sur la pâte pré-cuite, y enfoncer les fruits, côté coupé vers le haut.

Faire cuire 30' au milieu du four.

La crème doit être bien dorée et gonflée.

Déguster tiède....