



Mes tartelettes aux prunes

Allez, on passe à la recette !

Ingrédients :

- ♦ **1 rouleau de pâte feuilletée**
- ♦ **1 kilo de prunes (ici, il y a des prunes rouges ainsi que des jaunes)**
- ♦ **2 sachets de sucre vanillé**
- ♦ **des amandes effilées**
- ♦ **du sucre**

Préparation :

Couper les prunes en 4 dans le sens de la longueur et les mettre dans un saladier avec du sucre. Elles vont lâcher tout leur jus ou presque.



Découper des ronds de pâte feuilletée pour mettre dans les moules à tartelettes. Fariner les moules à tartelettes au préalable, cela évite que la pâte ne colle au moule.



Disposer les prunes sur la pâte.



Saupoudrer de sucre vanillé sur le dessus et mettre des amandes effilées.



Laisser refroidir (si vous le pouvez, moi je n'ai pas pu ;o)

Bon appétit !