

Tarte aux prunes

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 306.167 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Oeuf
- 1.0 u Pate brisée
- 10.0 gr Sucre canne
- 10.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 500.0 gr Prune : Reine claudé
- 125.0 gr Amande en poudre

Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200°C

Préparation de la pate brisé

Sortir la pate brisée du frigo et la dérouler dans le plat à tarte.

Confection de la préparation

Dans un saladier battre l'oeuf et mélanger la crème fraîche.

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre.

Confection de la tarte

Positionner le mélange dans le fond de tarte

Laver, dénoyoter et couper les prunes puis les positionner sur le fond de tarte

Cuisson :

Laisser cuire la tarte pendant 30minutes à 200°C

Conseil:

Choisir des prunes les plus mures possible, une reine claudé bien mure est jaune et présente des rayures au niveau de la queue (signe d'un taux de sucre élevé).