

# 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 claudes
- 125.0 gr Amande en poudre

Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200°C

Préparation de la pate brisée

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 claudes bien mure est jaune et présente des rayures au niveau de la queue (signe d'un taux de sucre élevé).