

Tarte aux prunes, crème de noisette

Pour 6 personnes Réalisation : facile Cuisson : 45 mn à 180°C

INGREDIENTS

Ingrédients

1 pâte sablée
8 grosses prunes noires
50 g de noisettes en poudre
2 jaunes d'œuf
100 g de sucre roux
10 cl de crème liquide
2 cuillère à soupe de glaçage neutre

La crème de noisette

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre roux et la crème liquide. Ajoutez la poudre de noisette. Réservez.

Montage

Préchauffez votre four à 180°C. Étaler la pâte brisée au fond d'un cercle de 16 cm de diamètre. Versez la crème de noisette sur 1 cm de hauteur. Coupez les prunes noires en quartier et disposez-les sur la crème de noisette. Enfournez pour 45 mn.

Pour le décor

A la fin de la cuisson, chauffez le glaçage neutre, puis nappez votre tarte. Laissez refroidir à température ambiante.

UNE ENVIE DE TARTE ?

