

# 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. Enfournes 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 ?

