

Tarte aux Prunes à la crème de Noix



Ingrédients:

Pâte sablée:

150g de farine de blé
50g de farine de riz (facultatif) soit
200g de farine en tout
30g de sucre
75g de beurre
1 oeuf
2 ou 3 cuillères à soupe de lait

Garniture:

50g de beurre
75g de sucre
2 oeufs
50g de poudre d'amande
50g de farine de noix

600g de prunes quetsches
un peu de sucre à la cannelle

Préparation:

- Pâte sablée: mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mélanger avec le couteau " pétrin" pendant quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser reposer au frais pendant 1 heure. Étendre la pâte au rouleau puis en garnir un moule de 26 cm de diamètre. Recouvrir la pâte de papier cuisson et de haricots secs. Cuire le fond de tarte à blanc à 170°C pendant 10 minutes.

- Pendant ce temps, préparer la crème de noix: travailler le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer les oeufs puis les poudres de noix et d'amandes. Étaler uniformément cette crème sur le fond de tarte.

- Laver et dénoyauter les prunes puis les disposer sur le fond de tarte, posées côté peau. Saupoudrer d'un peu de sucre à la cannelle. Cuire au four à 190°C pendant 30 minutes environ.