

TARTE BRIOCHEE AUX PRUNEAUX



Ingrédients :

- Pour la pâte :
- 1 œuf
- 35 g d'huile d'olive
- 1 c à c rase de sel
- 1,5 c à c bombées de sucre
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de lait
- 150g g d'eau tiède
- Pour la crème pâtissière:
- 500 g de lait
- 50 g de farine
- 2 œufs entiers + 2 jaunes d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de sucre semoule
- Pour la garniture :
- des pruneaux
- du sucre roux
- quelques amandes effilées

Préparation :

- Pour la pâte :
- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre dans le bol, tous les ingrédients de la pâte (les levures en dernier) et mixer 1 minute à vitesse 3
- Verser cette pâte sur une plaque avec rebords recouverte de papier sulfurisé
- Pour la crème pâtissière :
- Préparer la crème pâtissière et mettant tous les ingrédients dans le bol et programmer 7 minutes à 90°C, vitesse 4. Ensuite 5 secondes à vitesse 9
- Pour la garniture :
- Attendre 5 minutes que la crème refroidisse un peu et la répartir sur la pâte
- Disposer ensuite les pruneaux dénoyautés, les amandes et saupoudrer de sucre roux
- Cuire environ 45 minutes à 180°C

Vous pouvez retrouver cette recette sur l' [Espace Recette.fr](http://EspaceRecette.fr)

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>