



## TARTE AUX PRUNES

katoune1978



*Des prunes qui restaient dans mon congélateur...  
et hop hop hop une petite tarte aux prunes bien  
chaude !!! Miam, Slurp c'est bon le petit côté  
acidulé avec le sucré...*

### **Ingrédients :**

- 1 rouleau de pâte brisée ou toute prête ou maison (ici maison)
- 500gr de prunes
- 100 gr de sucre
- 2 CS de farine
- 3 oeufs
- 20cl de crème à 5%
- Vanille en poudre

Préchauffer le four à 180°C.

Dérouler la pâte brisée ou l'étaler et la mettre dans un plat à tarte, piquer le fond.

Couper les prunes en deux (si c'est des congelés bien les faire décongeler et retirer toute l'eau pour pas qu'elles rendent pendant la cuisson !). Placer les moitiés de fruits au fond de la tarte, côté ouvert sur le dessus.

Battre les oeufs avec le sucre, la farine et la crème et la poudre de vanille.

Verser le mélange sur les fruits et laisser cuire pendant environ 30 minutes.

A déguster tiède ou froid.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)