

Tarte aux pruneaux et barriaux du Berry



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Les barriaux sont les bandes de pâtes qui forment des croisillons sur cette tarte : tradition du Berry...

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 500 g de pruneaux - dénoyautés
- 100 g de sucre - en poudre
- 100 ml de vin rouge
- 100 ml d'eau
- cannelle
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Faites une compote avec les pruneaux, le sucre, le vin et la cannelle en faisant cuire le tout dans une casserole une vingtaine de minutes.
- 2 Mixez cette compote si elle est trop épaisse. Ajoutez de l'eau mais pas trop, cela doit rester consistant.
- 3 Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée et versez la compote de pruneaux dessus.
- 4 Coupez des bandes de pâte dans la pâte feuilletée et disposez-les en croisillons sur la tarte.
- 5 Dorez les bandes au jaune d'oeuf et enfournez 40 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

