

## Tarte aux prunes au miel



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Elles ne comptent pas pour des prunes... elles sont dans les jardins, sur les marchés... Variez les plaisirs, mettez-les à toutes les tartes !*

### Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 800 g de prunes - ici reine-claude dorée
- miel
- 0,5 sachet de sucre vanillé
- le jus d'un demi citron
- quelques amandes effilées

### Préparation

- 1 Beurrer un moule à tarte. Abaisser la pâte au fond du moule. Piquer le fond avec une fourchette, le couvrir de papier sulfurisé et y déposer un collier de billes de cuisson (pour que la pâte ne gonfle pas).
- 2 Faire cuire 5 ou 10 mn (selon votre four) à four chaud (il faut que la pâte cuise mais ne brunisse pas).
- 3 Dénoyauter les prunes, les couper en deux et les arroser légèrement de jus de citron. Tartiner le fond de tarte de miel liquide. Déposer les prunes, la peau vers le bas et saupoudrez légèrement de sucre vanillé (le sucre fait dégorger les prunes de sirop et le miel est déjà très sucré).
- 4 Saupoudrer d'amandes effilées. Faire cuire à 180°C (th.6) environ 20 minutes (il faut que les prunes dorent mais ne brunissent pas).

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

