

## Tarte aux prunes et aux Spéculoos



Dessert **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Les épices des Spéculoos et les prunes rouges se marient très bien : un délice !*

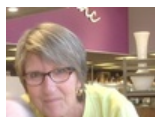
### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 15 prunes rouges
- 6 spéculoos
- 1 cc de cannelle
- 4 cs de sucre

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Couper les prunes en 2 et les dénoyauter.
- 2 Mettre les biscuits dans un sac en plastique, les réduire en poudre avec un rouleau, les mélanger avec 3 cuillères à soupe de sucre et la cuillère à café de cannelle.
- 3 Dérouler la pâte dans un plat et piquer le fond avec une fourchette. Etendre le mélange sur la pâte.
- 4 Garnir avec les 1/2 prunes, côté bombé en dessous. Enfourner 40 minutes.
- 5 A la sortie du four, saupoudrer la tarte d'une cuillère à soupe de sucre. Bonne dégustation !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

