

Tarte aux prunes Reine-Claude



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Une petite douceur très savoureuse...

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 700 g de prunes reine-claude
- 2 cs de poudre d'amandes
- 3 cs de sucre roux - ou cassonade

Préparation

- 1 Dans un plat à tarte, déroulez la pâte et piquez le fond avec une fourchette.
- 2 Saupoudrez la poudre d'amandes sur la pâte.
- 3 Lavez et coupez les fruits en 2, dénoyotez-les.
- 4 Garnissez la pâte avec les prunes avec les côtés bombés vers le bas. Saupoudrez de sucre roux ou de cassonade.
- 5 Dans un four préchauffé à 180°C (th.6), enfournez la tarte pendant 35 minutes.
- 6 Servir tiède. 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.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

