



Tarte aux prunes multicolores, amandes et petit épeautre



6 personnes ou moule à tarte de 20 cm



40 minutes

INGREDIENTS

Pâte sucrée :

- 120 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 25 g de poudre d'amandes de
Valensole
- 1 œuf
- 200 g de farine de petit épeautre

Crème d'amandes :

- 45 g de poudre d'amandes
- 45 g de beurre pommade
- 45 g de sucre
- 45 d'œuf entier

Compotée de prunes :

- 250 g de prunes
- 50 g de sucre

Pochage et dressage :

- 1 kg de prunes bien fermes
- 1 l d'eau
- le jus d'un citron
- 100 g de sucre

RECETTE

1. On commence par la pâte sucrée. Tamisez le sucre glace sur le beurre pommade. Grattez la gousse de vanille et ajoutez les grains ainsi que la poudre d'amandes. Mélangez le tout à l'aide d'une spatule. Ajoutez l'œuf et mélangez. Tamisez la farine sur l'ensemble. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte sucrée. Foncez la pâte et mettez-la au frais pour la suite. Préchauffez le four à 170°C. Mettez le fond de tarte au four 10 minutes. Sortez-le sans éteindre le four, garnissez de crème d'amandes en l'étalant à la spatule et remettez au four pour 20 minutes.
2. On continue avec la crème d'amandes. Mélangez le beurre mou et le sucre avec la feuille du robot. Ajoutez les œufs et la poudre d'amandes.
3. Pour faire la com potée de prunes : Dénoyautez les prunes et coupez-les en 4. Versez-les dans une casserole avec le sucre. Cuisez sur feu doux, en remuant de temps en temps. Une fois refroidie, versez la compotée dans le fond de tarte.
4. Portez l'eau, le sucre et le jus de citron à ébullition. Coupez les prunes en deux et dénoyautez-les. Ensuite coupez les en fines tranches sans les détacher complètement. Mettre une première moitié de prune dans l'eau, 1 min pas plus. Les prunes doivent s'assouplir. Sortez-les avec un écumoire. Laissez légèrement refroidir. Donnez-lui la forme souhaitée sur votre tarte. Recouvrez complètement la tarte.

Bonne dégustation.

