

Tarte aux prunes sur pâte feuilletée

<http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Tarte au Quetsches



Tarte aux Reines Claude et son ruban de chantilly pour les enfants
Cuite à plat entre 2 plaques à pâtisserie (précuisson 8 minutes)



Ingrédients

Pâte feuilletée maison ou Pâte feuilletée pur beurre achetée en magasin
1 kg de prunes (Variétés Reine Claude ou quetsches noyau adhérent à la chair)
Un peu de sucre vanillé maison ou en sachet

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Dans un moule recouvert de papier sulfurisé, mettre la pâte feuilletée

Recouvrir complètement même les bords d'une autre feuille de papier sulfurisé et bien garnir avec des billes de cuisson.

Précuire la pâte 10 minutes

Pendant ce temps, laver les prunes et les dénoyauter

Sortir la tarte du four, laissez-là un peu refroidir, retirer la feuille de papier cuisson du dessus avec les billes

Garnir votre tarte avec les prunes en laissant le moins de creux possible et en remontant un peu sur les bords, côté noyau sur le dessus

Saupoudrer d'un peu de sucre vanillé, la quantité à utiliser sera en fonction de votre fruit + ou – acide.

Remettre à cuire à four 20 minutes

Sortir votre tarte et la débarrassée sur une grille dès que possible en enlevant le papier sulfurisé