

Tarte aux prunes

CUISIMAGES

Réf :
5511

Type :
Tarte

Préparation :
20min
Repos:

Cuisson :
20 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- Prunes blanches
- 30 g de sucre de canne
- 1 pâte brisée



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée et piquez le fond avec une fourchette.

Répartissez le sucre de canne.

Dénoyotez les prunes et répartissez les dans le moule, côté bombé dessus.

Déposez la tarte en bas du four pendant 7/8 min (la pâte sera bien cuite dessous) puis 15 min à mi hauteur.



Conseils
Variante
Vin