

# *Tarte aux prunes rouge et pavot*

*Pour 8 personnes*

*Pâte sablée au pavot*

*250g de farine*

*125g de beurre*

*40 ml d'eau*

*1 jaune d'œuf*

*50g de sucre*

*20g de graines de pavot*

*Crème d'amande*

*100g de poudre d'amande*

*50g de farine*

*30g de vergeoise*

*50g de beurre*

*2 œufs*

*8 prunes*

Pâte sablée au pavot: Mélangez le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez la farine et les graines de pavot dans un saladier et mélangez-les avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 30 minutes au frigo.

Crème d'amande: Fouettez le beurre mou avec la vergeoise, ajoutez la farine et la poudre d'amande, mélangez puis incorporez les œufs.

Lavez et coupez les prunes en 8 tranches chacune.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte, foncez-la dans une moule ou un cercle de 28cm de diamètre et piquez-la. Étalez la crème d'amande sur le fond de tarte puis disposez les morceaux de prune sur la crème d'amande.

Enfournez la tarte à 180°C pendant 30 minutes.

Servez tiède et parsemez un peu de thym séché par dessus avant de servir.