

# *Tarte rustique prune cassis*

## *Pour 8 personnes*

### *Pâte à l'huile de chanvre*

*100g de farine de blé*

*100g de farine d'épeautre*

*50g d'[huile de chanvre](#)*

*1 œuf*

*1 cuil à soupe de graine de lin*

*1 cuil à soupe de cassonade*

*4 cuil à soupe d'eau*

### *Garniture*

*12 petites prunes rouges*

*2 bonnes poignées de cassis*

*1 œuf*

*50g de beurre mou*

*50g de poudre de noisette*

*40g de cassonade*

*20g de farine*

*1 poignée de noisettes concassées*

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Préparez la crème de noisette: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre, la poudre de noisette et la farine.

Lavez et coupez les prunes en quatre, retirez le noyau.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Étalez la crème de noisette sur la pâte en laissant libre le bord sur environ 3cm. Déposez les prunes sur la crème de noisette, répartissez ensuite les cassis et les noisettes concassées. Rabattez le bord de la pâte et déposez-la sur une plaque de four et de l'enfourner à 200°C pendant 25 minutes

Laissez refroidir sur une grille avant de passer à la dégustation.