Tarte aux prunes et amandes

**Préparation : 15 min Cuisson 35 min**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

1 rouleau de pâte feuilletée épaisse (ou brisée)

800 g de prunes rouges

20 cl de crème fraîche liquide entière

1 œuf

60 g de sucre

60 g de poudre d’amande

2 c à soupe de kirch maison

Amandes effilées (pour finition)

**Préparation**

Préchauffage four à 190°C (th : 6-7)

Laver les prunes, les sécher, les partager en deux et les dénoyauter.

Placer la pâte feuilletée dans un plat à tarte beurré. Prélever 30 g sur les 60 g de poudre d’amande et en recouvrir le fond de la tarte Placer les moitiés de prunes côté chair sur la poudre d’amande. Battre l’œuf entier avec la crème fraîche et le sucre, puis ajouter le kirch et le restant de poudre d’amande et mélanger. Verser le mélange sur les prunes, saupoudrer d’amande effilées et enfourner pour 30 à 35 min environ.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita