

Tarte aux pruneaux de l'île d'Yeu.

L'île d'Yeu n'est pourtant pas productrice de pruneaux. Cette tarte était appréciée de marins pêcheurs quand ils partaient en mer plusieurs jours d'affilée car elle avait l'avantage de pouvoir se conserver longtemps sans s'altérer.

Une autre raison : les pêcheurs lors de leur expédition rapportaient des produits introuvables sur l'île tels que les pruneaux, la cannelle et certains alcools.

- pour la pâte: 250 g de farine - 250 g de beurre - 1 verre d'eau - une pincée de sel.
- Pour l'intérieur : 1 kg de pruneaux - 150 g de sucre en poudre - 1 grand verre de rhum - 1 pincée de cannelle

Préparez la pâte : mettez la farine en fontaine dans un saladier et versez l'eau au centre tout doucement. Mélangez et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer 1 h puis étendez-la au rouleau. Étalez la moitié du beurre mou en petits dés puis pliez la pâte en trois et aplatissez-la de nouveau au rouleau. Rajoutez le reste de beurre et repliez encore en trois. Laissez reposer 1 heure.

La veille faites tremper les pruneaux dans le rhum. Le jour même versez le tout dans une casserole, ajoutez le sucre et la cannelle et laissez confire sur feu très doux pendant une dizaine de minutes. Chauffez le four à 180° (th 6). Étalez la pâte et réservez le surplus pour la décoration. Piquez-la avec une fourchette puis ajoutez les pruneaux. Formez des croisillons avec le reste de pâte et enfournez 30 à 40 min environ.

