

TARTE AUX PRUNES A L'ALSACIENNE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Marie Claire Cuisine et Vins](#)

Ingrédients :

- 300 g de pâte sablée
- 1 kg de prunes
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de semoule fine

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Laver, sécher, couper les prunes en deux en les dénoyant
- foncer le moule à tarte avec la pâte sablée
- puis saupoudrer la pâte de semoule
- puis poser dessus les demi-prunes, peau contre pâte
- saupoudrer avec 50 g de sucre roux
- puis faire cuire 15 minutes à four assez chaud
- mettre dans le bol, les œufs entiers avec la crème fraîche et 50 g de sucre
- puis mixer 30 secondes à vitesse 3
- verser ce mélange sur la tarte
- puis remettre au four pour une vingtaine de minutes.
- saupoudrer de sucre glace avant de servir

Recette parue dans le numéro 1985_404

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>