

16 septembre 2009

Tarte aux prunes

- ◆ Pâte brisée (200g de farine + 100g de beurre + 50g d'eau)
- ◆ Prunes d'Ante, reines claudes
- ◆ Sucre

Étaler la pâte dans un moule à tarte.

Répartir sur le fond de tarte de la semoule fine et un peu de sucre.

Dénoyauter les prunes et les disposer coupées en 2 sur le fond de tarte.

Le jus des prunes en cuisant fera gonfler la semoule.

Saupoudrer de sucre

Faire cuire thermostat 7, 1/2h.



Participants:

Jade

Ludivine

Françoise