



Mes tartelettes aux prunes

Ingrédients pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli (moi je l'ai fait fondre carrément)
- 2 cas de sucre
- de la vanille
- 1/2 sachet de levure chimique
- du lait pour ramasser la pâte

Ingrédients pour la farce :

- des prunes
- de la crème pâtissière
- de la confiture d'abricots ou autre
- 1 sachet de sucre vanillé
- du sucre blanc

Préparation de la pâte brisée:

Mettre la pâte dans un saladier, y ajouter le sucre, la levure chimique et la vanille.

Mélanger le tout et creuser un puits au milieu.

Y ajouter le beurre fondu ou ramolli, mélanger délicatement à la spatule en bois.

Ajouter du lait afin que la pâte puisse se tenir. Je pense que j'ai ajouté une moitié de verre mais après cela dépend de votre farine. Ajoutez le lait petit à petit jusqu'à ce que la pâte se manie facilement, elle doit être molle.

La placer ensuite au frigo 1/4 heure minimum. Je l'ai laissé 3 heures car j'avais autre chose à faire ;o)

Préparation de la farce :

Préchauffez votre four à Th 6/7, feu moyen.

Coupez les prunes en 4 dans le sens de la longueur et laissez macérer dans un plat avec du sucre. Cela permet aux prunes de lâcher leur jus.

Sortir votre pâte du frigo et la rouler au rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit d'épaisseur moyenne. Découpez des ronds de pâte pour qu'ils aient le diamètre de vos moules à tartelettes.

Les faire cuire à blanc jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Les sortir du four.

Pour les tartelettes à la crème pâtissière, déposer une couche de crème pâtissière que vous aurez faite au préalable (j'ai acheté des sachets).

Déposez dessus des quartiers de prunes, j'ai choisi des prunes jaunes et rouges pour la beauté des couleurs.

Saupoudrez de sucre vanillé sur le dessus et ajoutez si vous le souhaitez des amandes effilées.

Pour les tartelettes aux prunes seules, déposez une couche de confiture d'abricots. Cela permettra d'absorber le jus de vos prunes à la cuisson.

Déposez vos prunes de la même manière que précédemment et saupoudrez de sucre vanillé.

Mettre au four jusqu'à ce que le dessus soit bien caramélisé, à Th 6/7.

Laissez tiédir car vous risquez de vous brûler, je sais c'est tellement bon les prunes chaudes, miam miam !

Bon appétit !