



TARTE AUX PRUNES D'ÉTÉ

TEMPS DE PREPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

INGREDIENTS

Prunes (20 environ)
3 càs de noisette
 concassé
1 sachet de sucre
 vanillé
1 compote de pomme
2 càc de miel

PREPARATION

1. Préparer une pâte sucrée à tarte selon ma recette www.mam-allergo.fr
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Laver et couper les prunes en deux.
4. Étaler la compote sur votre pâte.
5. Ajouter les prunes avec le côté coupé vers le haut pour que le jus caramélise à la cuisson.
6. Parsemer de noisettes, et de sucre vanillé.
7. Ajouter le miel avant d'enfourner.
8. Enfourner 15 à 20 minutes.

NOTES

A déguster chaud ou froid. Possible de congeler sous vide.