

Tarte rustique prunes et amandes

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



30 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 180 g de farine de blé* ancien T80 Nicolas Chevalier
- 3 c à s de sucre de canne
- ½ sachet de poudre à lever*
- 3 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- 1 œuf*
- 1 c à s de yaourt (soja* ou brebis*)
- 700 g de prunes (ou de fruits juteux de saison)
- 30 g de poudre d'amande*
- 30 g d'amandes* effilées
- 1 pincée de sel

* PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sel, le sucre et la poudre à lever.
2. Ajouter l'huile, l'eau, l'œuf et le yaourt, puis mélanger pour obtenir une boule de pâte très souple. Réserver au frais pendant 30 minutes.
3. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson et réserver.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Laver les prunes, les couper en deux et ôter leur noyau.
6. Saupoudrer la pâte de poudre d'amande et disposer les prunes au centre.
7. Rabattre les bords de la pâte sur les fruits.
8. Enfourner et cuire 30 minutes à 180°C.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82