

# 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 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

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

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