

# Tarte aux Prunes crème noisette

*Version  
enrichie*



## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
5,4	21	35,4	366,6

## INGRÉDIENTS : 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 500g de prunes
- 1 CAC de sucre
- 30g de mélangeur de noisette, noix, ...

Pour la crème de noisette :

- 40g de beurre pommade
- 50g sucre
- 50g poudre de noisette

## MATÉRIEL

couteau, planche à découper,  
four, moule à tarte, fouet

## RECETTE – FACILE

- Préchauffer le four à 180°C
- Étaler la pâte sur une plaque puis piquer le fond à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette
- Réserver la pâte

### Préparation crème de noisette :

- Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre et la poudre de noisette jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Garnir le fond de la tarte avec la crème.

### Préparation de la tarte :

- Dénoyer et couper les prunes en 8 (selon la grosseur).
- Répartir les prunes sur la crème
- Saupoudrer les prunes de sucre
- Parsemer le mélangeur de noix
- Enfourner pendant 40 minutes
- Sortir la tarte du four puis la laisser refroidir
- Et déguster