

# Tarte aux prunes

*Version  
équilibrée*



## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
4,5	12,4	27,7	253

## INGRÉDIENTS : 6 PERSONNES

- 1 pâte brisée
- 500g de prunes
- 50g de poudre de noisette
- 2 CÀC de sucre

## MATÉRIEL

couteau, planche à découper,  
four, plaque de cuisson, papier  
sulfurisé

## 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
- Saupoudrer la pâte de poudre de noisette. Laisser 2cm sur les bords pour relier la pâte
- Réserver la pâte
- Repartir les prunes sur le fond de tarte
- Saupoudrer de sucre
- Enfourner pendant 40 minutes
- Sortir la tarte du four puis la laisser refroidir
- Et déguster