

Tarte prune & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 26g de poudre de noisette
- 50g de fécule de pomme de terre ou de maïs
- 170g de farine
- 1g de sel fin
- 80g de sucre glace
- 88g de beurre
- 50g d'œufs
- 75g de poudre de noisette
- 8g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 60g de sucre glace
- 8g de rhum
- 45g d'œufs entiers
- 60g de beurre

Préparation

1. Il me restait une partie de la pâte sucrée que j'avais réalisée pour faire la tarte framboise de Cyril Lignac et Benoit Couvrand, et on m'a offert beaucoup de petites prunes sauvages.
2. Alors ni une ni deux, j'ai préparé une crème de noisette (recette toujours de Cyril Lignac, j'ai simplement remplacé la poudre d'amande par de la poudre de noisette), j'ai étalé ma pâte sucrée et j'ai dénoyauté les prunes pour avoir une jolie tarte à l'allure un peu rustique, mais qui a été beaucoup appréciée avec le coulis réalisé avec les prunes restantes.
3. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, puis ajoutez le sel et la poudre de noisette.
4. Emulsionnez avec l'œuf, puis terminez en ajoutant la farine et la fécule.
5. Dès qu'elles sont incorporées, arrêtez de travailler la pâte et placez-la au réfrigérateur pour minimum 45 minutes.
6. Ensuite, étalez la pâte et foncez un cercle de 20 ou 22 cm de diamètre (ou un cercle oblong comme celui que vous pouvez voir sur les photos).
7. Travaillez le beurre pommade, puis incorporez le sucre glace, la poudre de noisettes, et la poudre à crème.
8. Ajoutez alors les œufs petit à petit et finir en incorporant le rhum.
9. Il est important de tout incorporer délicatement sans fouetter afin de ne pas incorporer d'air, sinon la crème gonflera beaucoup à la cuisson.
10. Réservez la crème jusqu'au montage.
11. Garnissez le fond de tarte avec la crème de noisette.
12. Coupez les prunes en deux et ôtez le noyau, puis répartissez les demi-prunes, peau vers le haut, sur toute la surface de la tarte.
13. Saupoudrez la tarte de poudre de noisette puis de cassonade, et enfournez à 170°C pendant environ 30 à 40 minutes, la tarte doit être dorée.
14. Mettez les prunes dans une casserole à fond épais, et faites-les cuire sur feu doux.
15. Quand elles sont réduites en purée, ajoutez le sucre et laissez encore mijoter quelques minutes avant de retirer du feu et de passer au tamis pour retirer les noyaux et les peaux.
16. Et voilà, versez du coulis sur votre tarte et régalez-vous !

