

Tarte briochée aux prunes

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de lait entier tiède
- 325g de farine
- 70g de sucre
- 5g de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 3 cuillères à soupe de poudre de noisette (ou d'amande)
- 3 cuillères à soupe de cassonade

Préparation

1. Recette : Délayez la levure dans le lait tiède et laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot muni du crochet.
3. Ajoutez le lait, puis les œufs un à un.
4. Pétrissez pendant environ 15 minutes, puis incorporez petit à petit le beurre coupé en petits morceaux.
5. Continuez à pétrir jusqu'à avoir une pâte qui se détache des parois du bol, et qui ne colle pas aux doigts.
6. Couvrez la pâte d'un linge et laissez la pâte pousser pendant environ 2 heures.
7. Après la pousse, dégazez la pâte (appuyez dessus pour faire sortir le gaz), puis étalez-la et placez la dans le cercle beurré (ou le moule) en formant un rebord tout autour de la tarte.
8. Saupoudrez la pâte avec la poudre de noisette (elle absorbera le surplus de jus libéré par les prunes pendant la cuisson).
9. Coupez les prunes en deux et dénoyotez-les, puis déposez-les sur la pâte en les serrant de façon à en mettre le plus possible.
10. Laissez à nouveau la pâte pousser pendant 30 minutes.
11. Préchauffez le four à 170°C, puis saupoudrez les prunes avec la cassonade.
12. Enfournez votre tarte pendant 30 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com