

# Tarte fine aux prunes

CUISIMAGES

Réf :  
**5516**

Type :  
Tarte

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 1 kg de petites prunes
- 1 jaune d'oeuf

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Étalez la pâte feuilletée. Badigeonnez de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Déposez des lanières de pâte sur les bords. Piquez la pâte et enfournez pour 5 min.



Déposez les prunes dénoyautées, côté bombé sur la pâte. Serrez bien les fruits les uns contre les autres.

Enfournez pour 15 min.

CUISIMAGES



Conseils  
Variante  
Vin

Saupoudrez de sucre si les fruits ne sont pas très sucrés.