



Recettes pâte à gâteau

Tarte aux prunes



pour 8 personnes



45 min de préparation



Été

Ingrédients nécessaires

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 | pâte LEISI QUICK, ronde 230g |
| Env. 4 cuillères à soupe | de noisettes ou d'amandes moulues |
| Env. 400 g | de prunes |

Liaison

| | |
|--------|--|
| 2 | œufs (de 50 g env.) |
| 1,5 dl | de lait |
| 1 dl | de crème |
| 1 cs | de poudre pour pouding (arôme vanille) |
| 2 cs | de sucre |



Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C. Disposer la pâte feuilletée sur du papier cuisson dans le moule. Piquer la pâte avec une fourchette. Répartir les noisettes ou les amandes moulues sur la pâte. Garnir à volonté de fruits.
2. Pour le nappage, mélanger tous les ingrédients avec un fouet et versez délicatement sur les fruits.
3. Cuire 30 à 45 min tout en bas du four.