



Tarte frangipane aux deux prunes

Pâte brisée (pour 6 pers)

- 250 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 2 c à s de sucre semoule
- 1 c à c de sel fin
- 1 petit verre d'eau froide

Préparation de la pâte brisée

1. Dans un saladier, faites une fontaine avec 200 g de farine, le sel et le sucre semoule. Ajoutez le beurre ramolli et effritez-le tout.
2. Versez petit à petit le verre d'eau tout en mélangeant à la spatule.
3. Formez ensuite une boule avec les mains et réservez au frigo pendant 1/2 h.
4. Sortez la boule de pâte du frigo. Au moment d'utiliser celle-ci, farinez le marbre et étalez la pâte à l'aide de vos mains, abaissez ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Placez la pâte dans le moule à tarte, disposez les pois secs sur celle-ci et cuisez-la à four très chaud (250°) pendant 10 minutes.

Crème frangipane (pour 6 pers)

- 80 g de sucre
- 80 g de beurre en pommade
- 80 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier



Préparation de la crème frangipane

1. Dans un saladier, mélangez-le beurre en pommade et le sucre, afin d'obtenir un mélange homogène.
2. Ajoutez-y un œuf entier et la poudre d'amande tout en mélangeant bien pour éviter les grumeaux. Terminez avec le dernier œuf. Garder au frais.

Garniture aux prunes (pour 6 pers)

- 1/2 kg de prunes mauves
- 1/2 kg de prunes jaunes ou mirabelles ou reines-claude
- 50 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 bâton de vanille Bourbon

Préparation de la garniture aux prunes

1. Dénoyautez les prunes et mélangez-les dans un saladier avec deux sachets de sucre vanillé.
2. Versez-les dans une poêle dans le beurre chaud, avec la gousse de vanille fendue en deux.
3. Faites sauter vivement pendant 2 minutes. Enlevez la gousse de vanille et réservez.

Finition

- Enlevez les pois secs du fond de tarte.
- Garnissez-le de crème frangipane en uniformisant bien la crème, couvrir de prunes sautées.
- Enfournerez dans un four à 250° pendant +/-20 minutes.

A servir froid !!!

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-frangipane-aux-deux-prunes?id=8091794&emissionId=5931