Tarte aux pruneaux

Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 225 g de farine mi-blanche
- 250g de séré maigre
- 70 g de beurre

Pour l'appareil

- 120g d'amandes en poudre
- 30g de farine blanche
- 3 oeufs
- 150g de sucre en poudre
- 150g de séré demi-gras
- ½ citron bio
- Environ 800g de pruneaux
- 1 pincée de sel

Étape 1 : la pâte

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger dans un cul de poule la farine mi-blanche et le sel
- Couper le beurre en morceaux et ajouter à la farine mi-blanche
- Mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une texture sableuse
- Ajouter le séré maigre et former une boule de pâte
- Aplatir la pâte sur un papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Déposer la pâte dans le moule à tarte en conservant le papier sulfurisé, percer à l'aide d'une fourchette
- Enfourner le fond de tarte pendant 10 minutes

Étape 2 : l'appareil

- Enfourner le fond de tarte pendant 10 minutes
- Râper le zeste du citron et presser le jus
- Dans un cul de poule, fouetter les amandes en poudre avec le sucre, la farine blanche, le séré demi-gras, les œufs, le zeste et le jus de citron
- Verser le mélange sur la pâte à tarte
- Répartir les pruneaux coupés en tranches dessus
- Enfourner pendant 30 minutes