

Tartes aux prunes (sans œuf)

Une tarte juteuse aux saveurs de l'automne...A réaliser avec des prunes, des quetsches, ou bien même des mirabelles.

environ 16 parts



Moyen

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
papier cuisson

Pour la pâte:

125 ml de lait
50 gr. de beurre
200 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure de
Boulangerie Dr.Oetker
50 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanilliné
Dr.Oetker
1 gr. de sel

Pour la garniture:

2 kg de prunes ou de quetsches
sucre
1 gr. de cannelle moulue

- 1 Faites chauffer le lait dans une petite casserole, faites-y fondre le beurre. Dans un récipient, mélangez la farine et la levure. Ajoutez les sucres, le sel, et versez le mélange tiède lait-beurre. Pétrissez les ingrédients au batteur, d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2 Couvrez le récipient et laissez pousser la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double visiblement de volume.
- 3 Beurrez et farinez une plaque (ou tapissez-la de papier cuisson). Préchauffez le four.

Four électrique : 200 °C
Four à chaleur tournante : 180 °C
- 4 Farinez légèrement la pâte, pétrissez-la à la main sur le plan de travail pour évacuer l'air. Etalez la pâte sur la plaque.



- 5 Lavez les prunes, dénoyautez-les, coupez-les en quartiers puis fendez chaque quartier sans le couper à la base. Déposez les prunes sur la pâte (partie coupée vers le haut) en les faisant se chevaucher. Laissez à nouveau pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 6 Saupoudrez un peu de sucre sur les fruits, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 7 Laissez refroidir. Avant de déguster, saupoudrez d'un voile de cannelle.

