

TARTE AUX PRUNEAUX



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Farine complète
- 30g Miel
- 30g Noisettes entières
- 90g Beurre
- 1 pincée Sel
- 2cs eau
- 300g Pruneaux

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Placer 150g de farine complète, 30g de noisettes entières, 30g de miel, 90g de beurre, une pincée de sel, mixer 8sec/vitesse 4
- Ajouter 2cs d'eau et mélanger 20 sec/ vitesse 4.
- Placer la pâte en boule sur une feuille de papier sulfurisé. L'abaisser d'une forme ronde avec un rouleau à pâtisserie si elle colle un peu, saupoudrer un peu de farine.
- Placer les pruneaux couper en deux.
- A l'aide du papier replier par dessus les pruneaux la pâte pour faire les bords du gâteau
- Enfourner 30 minutes au four à chaleur tournante pendant 30 minutes