



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tourte aux prunes du jardin façon crumble .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

*Pour la pâte :*

- 1 gros oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 75 g de sucre

*Pour la garniture :*

- 3 c.à.s de sucre glace
- 450 g de prunes
- 50 g de sucre cristallisé
- Beurre pour le moule

- Faire fondre le beurre, incorporer le sucre, le sel, le sucre vanillé, 100 g de farine et l'oeuf
- Verser le reste de farine et travailler le tout à la main pour obtenir un mélange grumeleux
- Beurrer un moule à tarte de 22 cm de diamètre, préchauffer le four à 180°C
- Déposer dans le moule une bonne moitié de la pâte
- L'aplatir légèrement pour obtenir un fond de tarte et une bordure de 3 cm de haut
- Laver et sécher les prunes et les couper en 2 puis les dénoyauter
- Disposer les moitiés de prunes sur le fond de tarte, côté bombé dessus
- Saupoudrer de sucre cristallisé puis répandre le reste de la pâte
- Faire cuire la tourte au four à mi-hauteur pendant 55 minutes
- Saupoudrer de sucre glace une fois refroidie

