

Tarte aux prunes au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 16	Astuces : 18	

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée au thermomix :

250G de farine

250G de beurre

125G d'eau

1CàC de sel Pour la tarte au thermomix :

500G de prunes

200G de sucre roux

120G de poudre d'amandes

Etapas

Pour la pâte feuilletée :

Â»

Couper le beurre en petits cubes et le mettre au congélateur pendant 3H.

Â»

Mettre la farine, le sel, l'eau, le beurre dans le thermomix et mélanger 30 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Fariner le plan de travail et étaler la pâte en forme de rectangle.

Â»

Pliez la pâte en 3. Pour cela, rabattre 1/3 de la pâte du haut sur le 1/3 de la pâte du milieu et ensuite rabattre le côté qui reste sur le dessus.

Â»

Étaler à nouveau la pâte en forme de rectangle.

Â»

Répéter les 2 dernières étapes au moins 3 fois.

Â»

Laisser la pâte au frais 30 minutes dans le réfrigérateur.

Â»

Fariner votre plan de travail et votre moule à tarte.

Â»

Étaler la pâte et la mettre dans le fond du plat à tarte.

Â»

Piquer la avec une fourchette.

Pour la tarte au prune :

Â»

Préchauffez le four sur 190°C.

Â»

Tarte aux prunes au magimix

Saupoudrer la tarte avec la poudre d'amandes.

Â»

Laver les prunes, les couper en 2 et enlever le noyau.

Â»

Disposer les sur la pâte en les serrant bien.

Â»

Saupoudrez de sucre roux.

Â»

Enfourner 30 minutes.