

Tarte aux reines-claudes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 300 g de pâte sablée,
- 1,5 kg de reines-claudes,
- 100 g de sucre blond de canne,
- 25 g de beurre.

Préparation : 1h. Cuisson : 25 min.

Laver les reines-claudes, les couper en deux et les dénoyauter. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y ajouter les $\frac{3}{4}$ du sucre. Faire revenir les prunes à feu vif pour qu'elles deviennent tendres, sans perdre leur forme toutefois.

Garnir un moule fariné avec la pâte et piquer le fond à la fourchette. Y verser la compotée de reines-claudes, saupoudrer avec le reste de sucre et enfourner pour 20 minutes environ.