Pâté aux prunes

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 2 pâtes brisées du commerce
- 800 g à 1 kg de prunes
- 80 à 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de farine ou de semoule fine
- 1 pincée de cannelle (optionnel)



Recette

1. Préparez les prunes, lavez-les, coupez-les en deux et retirez les noyaux
2. Montage, préchauffez le four à 180°C
3. Déroulez une pâte et foncez un moule
4. Saupoudrez un peu de farine ou de semoule



5. Disposez les prunes
6. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et la cannelle
7. Recouvrez avec la seconde pâte
8. Soudez les bords et réalisez une petite cheminée au centre
9. Cuisson, enfournez pendant 40 à 50 minutes
10. La tarte doit être bien dorée

