**Tarte aux prunes d'Éric Kayser**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/tarte-aux-prunes-deric-kayser-p1050976.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 tartes**

**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)

**2 moules à tarte de 35 x 11 cm beurrés**

Foncer les moules avec la pâte.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur.

**La crème d'amande :  
- 70 g de beurre pommade**  
**-  70 g de sucre en poudre**  
**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 10 g de Maïzena ®**  
**- 1 càs de rhum**

Travailler le beurre avec le sucre en poudre.  
Ajouter les amandes, les œufs, la Maïzena et le rhum.  
Travailler au fouet pour obtenir une crème homogène.

**La garniture et la tarte :  
- 850 g de** [**prunes**](https://recettes.de/prunes)  
**- 60 g de cassonade**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver les prunes et les dénoyauter.  
Répartir et étaler la crème sur les fonds de tarte.  
Déposer les oreillons bien serrés sur la crème.  
Saupoudrer de cassonade.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Savourer à température ambiante.