**Tarte briochée aux prunes**

[Une image contenant alimentation, assiette, pizza, en-cas

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/tarte-briochee-aux-prunes-p1060112.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 70 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(ou normal)**  
**- 4 g de levure sèche de boulanger ou 10 g de levure fraiche**  
**- 270 g de farine**  
**- ½ càc de sel**  
**- 40 g de sucre**  
**- 1 œuf**  
**- 100 g de beurre**

Mettre dans le bol le lait et la levure.  
Régler **2 min/37+C/vit 2**.  
Ajouter la farine, le sel, le sucre et l'œuf.  
Pétrir **3 min/fonction Pétrin**.  
Programmer **5 min/fonction Pétrin** en ajoutant le beurre coupé en petits dés progressivement par l'orifice du couvercle.  
La pâte est un peu collante, la débarrasser dans un saladier.  
Couvrir d'un film et mettre au frais jusqu'au lendemain.

**La garniture :  
- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**   
**- 800 g de** [**prunes**](https://recettes.de/prunes)  
**- 1 œuf**  
**- 60 g de sucre**  
**- 100 g de crème liquide**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø**

**Pas de préchauffage du four**  
Sortir la pâte et la laisser se réchauffer pendant quelques minutes.  
Étaler la pâte et foncer le cercle posé sur une plaque.  
Piquer à la fourchette puis parsemer d'amandes en poudre.  
Couper les prunes en deux pour les dénoyauter. Les miennes étaient grosses, je les ai coupées en quartiers.  
Les poser sur le fond de tarte en les serrant le plus possible.  
Faire blanchir l'œuf avec le sucre et ajouter la crème en mélangeant bien.  
Verser le mélange sur les fruits.  
Enfourner la tarte à four froid et régler à **180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Lorsque la température est atteinte, laisser cuire pendant 30 minutes.  
Décercler délicatement et laisser refroidir sur une grille.  
Savourer à température ambiante.