

# Tarte aux pruneaux

DESSERT



**Pâte sucrée**

**2 jaunes d'œufs**  
**100 g de beurre**  
**160 g de farine type 55**  
**16 g de fécule de pomme de terre**  
**100 g de sucre glace**  
**100 g de poudre d'amande**  
**1 pincée de sel fin**

**Garniture**

**150 g de ricotta**  
**1 cuil. à soupe de sucre en poudre**

**Pruneaux farcis**

**200 g de pruneaux d'Agen**  
**+ 24 beaux pruneaux moelleux**  
**15 g de sucre en poudre**  
**2,5 cl d'armagnac**

**Pâte sucrée**

- Tamiser la farine avec la fécule, le sucre glace, la poudre d'amande et ajouter le sel.
- Dans la cuve du batteur, ramollir le beurre, ajouter les jaunes d'œufs tempérés, mélanger 1 min et ajouter les poudres tamisées.
- Mélanger rapidement sans trop travailler la pâte, de manière à ne pas lui donner trop de corps et éviter qu'elle ne devienne élastique.
- Préchauffer le four à 160 °C (th. 5).
- Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, la piquer à l'aide d'une fourchette, tailler des rectangles de 5 cm sur 12 cm.
- Laisser reposer 20 min au réfrigérateur.
- Cuire les rectangles de pâte 18 min à 160 °C et réserver.

**Garniture**

- Travailler au fouet la ricotta et le sucre.
- Verser dans une poche à douille pour le dressage.

**Pruneaux farcis**

- Mettre tous les pruneaux dans une casserole. Les recouvrir d'eau froide, ajouter le sucre et l'armagnac et faire bouillir l'ensemble 1 min. Laisser refroidir dans la casserole pour que les pruneaux se réhydratent.
- Récupérer les 24 plus jolis pruneaux, les dénoyauter et mixer le reste. Passer cette purée au tamis et la détendre si nécessaire à l'aide du sirop de cuisson afin d'obtenir une consistance lisse et brillante.
- Farcir de purée les 24 pruneaux et les réserver pour le montage de la tarte.

**Dressage**

- À l'aide de la poche à douille, dresser soigneusement la ricotta sur les rectangles de pâte et déposer les pruneaux farcis.
- Décorer de quelques feuilles de verveine fraîche.

