

Tarte tatin aux prunes en tuto vidéo



De juillet à octobre, sa peau bleu-violet reluit et nous inspire pour des recettes fruitées: vive la prune!

Pour confectionner une tarte tatin, on commence par la garniture, soit une couche de caramel suivie par des tranches de prunes. Ensuite seulement, on pose la pâte à biscuit et la pâte feuilletée par-dessus.

On trouve des prunes à chair jaune ou rouge. Ces dernières présentent mieux dans cette recette.

Selon la jutosité des fruits et l'étanchéité du moule à manqué, du liquide peut s'écouler pendant la cuisson. Il est donc recommandé de placer une plaque chemisée de papier sulfurisé sous le moule. Pour que le caramel se solidifie et que l'on puisse bien renverser la tarte, elle doit être complètement refroidie avant d'être démoulée. Les fruits peuvent être plus ou moins sucrés, il faut donc adapter la quantité de miel dans la garniture à la crème.

Tarte

- 50 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre de canne
- ½ paquet de sucre vanillé (8 g)
- 3 prises de sel
- 2 petits œufs
- 100 g de yaourt grec, non sucré
- 100 g de farine fleur
- 50 g de noisettes moulues
- ½ cc de poudre à lever
- 20 g de beurre fondu
- 120 g de sucre de canne
- 5 prunes, en tranches fines d'environ 2 mm
- 1 pâte feuilletée ronde d'environ 25 cm de diamètre (suivant la taille du moule)

Garniture

- Une bonne poignée d'amandes effilées

- Une grande giclée de liqueur Amaretto
- 1½ dl de demi-crème, refroidie 30 min au congélateur
- 50 g de yaourt grec
- Un peu de miel liquide ou de sirop d'agave (la quantité dépend de la maturité des prunes)

la tarte

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez le beurre ramolli avec les 50 g de sucre de canne, le sucre vanillé et le sel.
3. Ajoutez les œufs un à un, puis le yaourt, en mélangeant sans cesse.
4. Pour terminer, ajoutez la farine, les noisettes et la poudre à lever, battez et mélangez encore une fois brièvement la pâte avec un fouet.
5. Chemisez de papier sulfurisé le fond d'un moule à manqué rond d'environ 25 cm de diamètre, puis fermez-le.
6. Badigeonnez généreusement le papier sulfurisé et le bord du moule avec le beurre fondu.
7. Répartissez uniformément les 120 g de sucre de canne sur le fond du moule.
8. Disposez les tranches de pruneaux en éventail dans le moule préparé. Versez la pâte à biscuit par-dessus et étalez-la délicatement jusqu'au bord. Faites attention à ne pas déplacer les fruits.
9. Posez la pâte feuilletée par-dessus, appuyez légèrement et piquez plusieurs fois avec un couteau bien aiguisé.
10. Cuisez au four pendant environ 45 minutes, puis laissez refroidir complètement avant de renverser la tarte.

la garniture

1. Grillez les amandes effilées sans graisse.
2. Déglacez avec une grande giclée d'Amaretto, laissez mijoter/caraméliser brièvement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Versez immédiatement les amandes dans une assiette recouverte de papier sulfurisé pour qu'elles ne collent pas.
3. Fouettez la demi-crème, mélangez-la avec le yaourt.
4. Disposez les tranches de tarte sur des assiettes, gamissez-les d'une cuillère de crème, nappez-les éventuellement de miel et d'amandes effilées.

Temps de préparation: environ 1 heure et 40 minutes, temps de cuisson inclus

Stone Barn White Zinfandel Rosé DOCG

Robe framboise clair. Bouquet fruité évoquant les groseilles rouges et les pêches. Frais et équilibré en bouche.

[Voir dans le weinshop](#)

