

Tarte aux prunes

Préparation

15 min

Cuisson

25 min

Temps total

40 min

Portions: 6 personnes

Ingédients

La base

- 150 g farine de riz
- 40 g féculle de maïs maizena
- 50 g poudre d'amande
- 1 oeuf
- 2 à 3 càs huile de tournesol
- 30 g sucre de canne complet

La garniture

- 500 g prunes
- 100 g poudre d'amande

Instructions

Pour la pâte

- Mélanger la farine, la féculle, la poudre d'amande et le sucre. Faire un puits au centre et ajouter l'œuf et l'huile. Travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule (si besoin ajouter un peu d'eau)

• Façonner dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé

Pour la garniture

- Disposer la poudre d'amande sur le fond de tarte puis disposer

les prunes

- Faire cuire 20/25 minutes à 180 degrés.