



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS

La recette

# Pâté aux Prunes

Spécialité angevine

DESSERT • FACILE

Pour : 6 à 8 personnes  
Préparation : 20 min + 1h de repos  
Cuisson : 35 à 40 min



## Ingrédients

- 125g d'eau tiède
  - 500g de farine
  - 100g de sucre
  - 250g de beurre demi sel ramolli
  - 1 œuf
  - 1 pincée de sel
  - 1,5 Kg de prunes
- Reine  
Claude

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélangez bien la farine, le sucre, le beurre, l'œuf, le sel et l'eau tiède, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laissez-la reposer une heure dans un endroit frais.

Beurrez un moule à tarte, et étalez une bonne moitié de votre pâte au rouleau, puis garnissez le moule en laissant dépasser la pâte du bord sur 1 à 2 cm.

Saupoudrez de sucre, puis disposez les prunes sur le fond de tarte.

Étalez ensuite au rouleau la deuxième moitié de la pâte, pour confectionner le dessus de votre pâté aux prunes. Posez-la comme un couvercle, en fermant bien les bords.

Battez l'œuf puis badigeonnez votre pâté sur toute sa surface.

Pensez bien à faire une ouverture au centre, une croix de 3cm,

puis enfournez à 180°C pour 35 à 40 min selon votre four et votre goût (plus ou moins doré!)

Le petit plus de...



Aurélie Primeurs

« Votre pâté aux prunes sera bien meilleur et savoureux en gardant les noyaux : ne vous embêtez pas à dénoyer les prunes ! »

