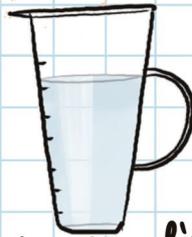


La tarte aux pruneaux du Jeûne genevois

Ingrédients: Pruneaux
farine complète et farine blanche
Beurre
Noisettes ou amandes
Eau
Sel

1. Dissoudre 9 grammes de sel dans 90 grammes d'eau
2. Mélanger 100 grammes de farine complète, 200 grammes de farine blanche avec 150 grammes de beurre. Ajouter l'eau salée et pétrir légèrement
3. Laisser reposer la pâte 30 minutes au frigo
4. Abaisser la pâte
5. Déposer 50 grammes de noisettes moulues (ou d'amandes) mélangées à 10 grammes de farine au fond de la tarte
6. Couper 1200 grammes de pruneaux en deux et les déposer sur le fond de tarte. Si vous avez trop de pruneaux, vous pouvez les couper en deux et les congeler pour une prochaine tarte.
7. Cuire environ 1 heure à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée



Recette réalisée par Guillaume Chabry, le fix