

Tarte aux reines claudes et amandes

Bonjour à toutes et tous,

Avec la saison des [prunes](#) qui bat son plein, j'aimerais vous partager notre dernière gourmandise du dimanche : une tarte aux reines claudes et amandes. On ne va pas se le cacher, la tarte aux prunes c'est un peu le bon plan sans risque dans les desserts de saison.

La tarte que je vous propose ici aurait presque pu s'appeler « *tarte rustique* » si ce n'est que j'ai bien utilisé un moule pour lui donner un joli aspect. Des prunes dressées joliment, un fond d'amande, une pâte maison. Rien de plus et cela régale tout le monde. Franchement, je ne vais pas chercher des recettes plus tarabiscotées (type *tarte avec carpaccio de prunes mariné au gingembre et galanga sur compotée de prunes à la fève tonka..*) depuis que je l'ai tentée.

Je vous propose donc l'idée de cette tarte reine claudes et amande, si vous cherchez un dessert de saison facile à réaliser. Bonne journée !



Tarte aux reines claudes et amandes

Recette : Tarte aux reine claudes et amandes

Saison de la recette : Août à début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte familiale :

- 1 pâte sablée
- 600 à 800 g de prunes reines claudes
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre semoule
- 30 g d'amandes effilées

Réalisation

- Lavez vos prunes, dénoyautez les et coupez-les en deux.
- Étalez votre pâte à tarte dans votre moule et piquez la à la fourchette.
- Déposez la poudre d'amande dans votre fond de tarte.
- Garnissez cette tarte des demi reine claudes en formant des cercles concentriques et en partant de l'extérieur. Saupoudrez cette tarte des 50 g de sucre et des amandes effilées.
- Enfournez pour 45 min à 180°C.

Servez cette tarte reine claudes fraîche ou à température ambiante. Saupoudrez d'un peu de sucre glace après cuisson si vous préférez une tarte plus sucrée.

Astuces :

- Cette tarte reine claudes peut se déguster tiède comme froide, selon votre convenance. Pour les gourmands, elle pourra s'accompagner d'une boule de glace vanille ou de crème fouettée.
- Ajoutez un peu de cannelle avant cuisson si vous appréciez cette épice.
- Vous pouvez utiliser cette recette avec toutes les prunes de saison ou des mélanges de prunes.