



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 500g de pruneaux dénoyautés
- 2 belles pommes type Reinettes ou Chanteclerc
- RHUM (*valeur de 3 bouchons de rhum*),
- pâte brisée faite maison (*ou 2 pâtes du commerce si l'on manque de temps*)
- gelée de pommes (*pour donner de la brillance à cette tarte*)

Tarte aux Pruneaux et rhum

PREPARATION la veille

1 – Dans une casserole, mettre les 500g de pruneaux dénoyautés et les recouvrir d'eau. Laisser cuire doucement pendant 25 mn : les pruneaux vont bien se réhydrater.

2 - Puis arrêter le feu et verser la valeur de 2 bouchons de RHUM. Mélanger, laisser refroidir et mettre au frais pendant une nuit.

PREPARATION le jour J

1 – Dans une casserole, faire cuire en compote les 2 pommes coupées en cubes avec 2 c.a soupe d'eau. Ne pas ajouter de sucre. Laisser cuire doucement jusqu'à obtenir une compote un peu sèche.

2 - Puis mélanger la compote obtenue et les pruneaux préparés la veille. Ajouter 1 bouchon de rhum. Mélanger. Laisser refroidir.

3 - Préchauffer le four à 180°C (TH 6).

4 - Dans un moule à tarte, étaler la 1ère pâte brisée. Utiliser la 2ème pâte brisée pour découper de fines bandes (*pour les croisillons*).

5 - Déposer la préparation Pommes/Pruneaux sur la pâte. Déposer délicatement les fines bandes de pâte sur le dessus et les coller au rebord.

6 - Badigeonner avec un pinceau le dessus de la tarte avec de la gelée de pommes et saupoudrer de sucre cristallisé : à la cuisson, la tarte prendra une belle couleur ambrée.

CUISSON : mettre au four TH 6 180°C pour 30 à 35 mn.