



Tarte aux pruneaux de Mardi gras

(une spécialité du Limousin)

La liste de courses

Pour la pâte briochée

200 g farine
3 cuillères à soupe de sucre
50 g de beurre mou
15 g de levure fraîche
5 cuillères à soupe de lait tiède
1 pincée de sel

Pour la garniture

500 g de pruneaux dénoyautés (ou 600 g de pruneaux entiers)
5 cuillères à soupe de sucre



Étape 1

Avant de commencer la pâte, mets les pruneaux dans un saladier et ajoute un fond d'eau pour les réhydrater.

Étape 2

Dilue la levure fraîche dans le lait tiède. Verse la farine dans un saladier, fais un puits au centre et mets-y le beurre coupé en morceaux, le sucre et la levure diluée. Disperse le sel loin de la levure.

Étape 3

Pétris la pâte à la main pendant environ 10 minutes puis forme une boule et mets-la à gonfler dans un endroit chaud, sous un torchon propre, pour au moins une heure.

Étape 4

Quand la pâte a bien gonflé, prépare la garniture : dans une casserole, verse les pruneaux avec leur eau, ajoute le sucre et fais cuire à feu très doux pendant 5 minutes. Éteins le feu et écrase grossièrement les pruneaux à la fourchette.

Étape 4

Préchauffe le four à 180 °C. Réserve environ un quart de la pâte et étale le reste au rouleau. Garnis-en un moule à tarte beurré. Pique le fond de la tarte avec une fourchette et verse les pruneaux écrasés.

Étape 4

Avec la pâte mise à part, forme une douzaine de fins boudins et pose-les en croisillons sur la tarte. Badigeonne-les avec un peu de lait et enfourne 30 à 35 minutes.