Tarte aux prunes sur fond d'épeautre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	45 min
Portions	6
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Pâte à l'épeautre

225 g de farine d'épeautre, claire

100 g de beurre, froid

2 cs de sucre muscovado, ou autre sucre de canne

1 sachet de sucre vanillé

½ cc de sel

80 g d'eau, froide

Mettre la farine d'épeautre et le beurre dans un saladier et mélanger entre les doigts jusqu'à ce que la farine soit friable. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir pour obtenir une pâte ferme. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant env. 1 heure.

Fond de tarte

40 g d'amandes, moulues

700 g de quetsches

½ gousse de vanille

250 ml de crème

2 œufs

40 g de sucre

Pour le préchauffage, enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson froid. Préchauffer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 175 °C avec PizzaPlus

Dérouler la pâte d'épeautre, la déposer sur une plaque à gâteaux ronde tapissée de papier sulfurisé et la piquer à l'aide d'une fourchette. Saupoudrer le fond de tarte d'amandes.

Laver les quetsches, les couper en deux et les étaler sur le fond de pâte.

Pour le glaçage, gratter la gousse de vanille et mélanger les graines avec les autres ingrédients. Répandre le glaçage sur les quetsches.

Placer la tarte sur la plaque à gâteaux dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

PizzaPlus 175 °C pendant 45 min

Après la cuisson, sortir la tarte du moule et laisser refroidir légèrement.

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019