

Tarte aux prunes et mascarpone – Femme actuelle n° 1609 du 27 juillet 2015



Préparation : 25 min - Cuisson : 35 min - 4 personnes - Simple et économique

1 rouleau de pâte sablée pur beurre – 250 g de mascarpone – 1 kg de prunes – 100 g de sucre – 1 sachet de sucre vanillée – 35 g de beurre – 60 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lavez et essuyez les prunes, coupez-les en deux pour les dénoyauter.

Faites fondre dans une sauteuse 20 g de beurre, ajoutez la moitié du sucre, laissez caraméliser, puis ajoutez les demi-prunes. Laissez cuire 8 min de chaque côté sur feu moyen.

Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte beurré. Faites cuire la pâte au four 20 min. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Chauffez une poêle antiadhésive et faites dorer les amandes. Fouettez le mascarpone avec le reste du sucre et le sucre vanillé. Garnissez-en le fond de tarte, puis disposez les prunes tièdes. Parsemez d'amandes grillées.

Mon conseil : Lorsque je fais cuire un fond de tarte (pâte seule), je dépose une feuille de cuisson sur la pâte et je la recouvre de gros haricots blancs secs ou des noyaux d'abricot. Cela permet que la pâte ne gonfle pas. Je stocke mes haricots dans une boîte en fer, pour la prochaine fois !

RECETTE TESTEE !

J'ai testé la recette mardi.

Pas mal, c'est une tarte très gourmande, pas pour les régimes !

Je l'ai faite avec des reine-Claude.

J'ai laissé la pâte cuire un peu plus longtemps (5 min supplémentaire). Elle était trop blanche.

J'ai refait 2 fois le caramel avec le beurre. L'astuce : lorsque le beurre est fondu, ajouter en pluie le sucre et surtout ne pas remuer. Laisser le caramel arriver doucement. On dépose ensuite les prunes.

J'ai réduit le temps de cuisson à 5 minutes par côté. Il faut adapter et surveiller.

A vous de jouer !

