TARTE AUX PRUNEAUX

(gâteau de mariage de l'Île d'Yeu)

Il faut :

Un sachet de pruneaux dénoyautés : 250 g	Un rouleau de pâte feuilletée	120 g de sucre
une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger	Une pincée de cannelle	Un jaune d'oeuf

* Dans la vraie recette, on ajoute 1 cuillerée à café de rhum.

1) La veille, faire tremper les pruneaux dans de l'eau, aromatisée d'un peu de thé.

2) Les faire cuire 20 minutes à feu doux.

3) Les passer au moulin à légumes pour obtenir une purée.

4) Incorporer le sucre, la cannelle, la fleur d'oranger.

5) Etaler la pâte dans un plat à tarte, piquer la pâte avec une fourchette. Garder un peu de pâte.

6) Déposer la confiture de pruneaux sur le fond de tarte, puis dorer les bords à l'œuf.

7) Avec le reste de pâte, couper des bandes et les poser sur la garniture en forme de croisillons. Les dorer au jaune d'oeuf

8) Faire cuire th7