

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

 Télécharger la recette

Recette pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Temps de cuisson 35 à 40 minutes environ

Préparation

Préchauffez le four à 200°C
Prendre un moule à manqué de 24 cm, le beurrez et farinez.
Déposez la première pâte dans le fond, en prenant soin de bien la remonter sur les bords du moule et saupoudrez avec du sucre en poudre.
Lavez et séchez les prunes.
Déposez ensuite les prunes entières sans enlever les noyaux, bien serrées les unes contre les autres.
Saupoudrez à nouveau les prunes de sucre.
Déposez la deuxième pâte dessus.
Faire un trou au centre d'environ 3 à 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, pour évacuer la vapeur dégagée par la cuisson des prunes.
Pincez fortement les bords, en roulant vers l'intérieur pour obtenir un rond de pâte épais.
Dorez au pinceau, avec le jaune d'oeuf.
Enfournez pour 35 à 40 minutes, surveillez la cuisson , le dessus doit être bien doré.
Laissez refroidir et dégustez.
Le pâté aux prunes s'harmonise très bien avec un vin "Coteaux du Layon"

Commentaires



Profitez de la période d'été pour le déguster.
Petit souci, les noyaux mais c'est la vraie recette du pâté aux prunes.
Version 2
Le pâté aux prunes réalisé avec 2 pâtes feuilletées de 280g
J'ai dénoyauté mes prunes, mon mari est contre les noyaux.
J'ai ajouté un peu de poudre d'amandes, sur mon fond de tarte.
Un délice, je ne regrette pas mes changements.

PÂTÉ AUX PRUNES (spécialité
Angevine)



Ingrédients

2 pâtes brisées de 280 g
1 kg de prunes
"reine-claude"
3 à 4 cuillerées à soupe
de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf pour dorer



Ajouter un commentaire

←

1

...

11

12

13

14

15

...

19

→