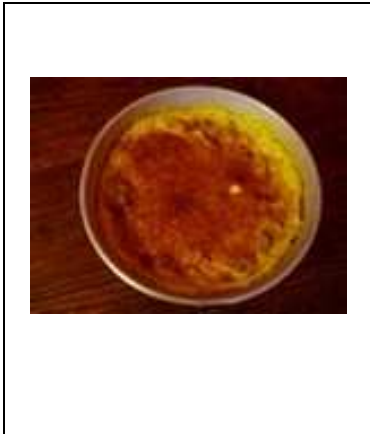


*Dessert régional*  
**Tarte flan aux pruneaux mi-cuits**

PRIX :€(bon marché)  
DIFFICULTE :\*(facile)

PREPARATION :1H

INGREDIENTS : pour 4 personnes



- 125 g de pruneaux d'Agen
  - 1 sachet de thé
  - 0,2 kg de crème + 0,2 kg de lait
  - 1 œuf
  - 60g de sucre
  - 2 cuillère à soupe de liqueur d'orange
- Pour une pâte brisée :**
- 250g de farine
  - 125g de beurre
  - 1 pincée de sel
  - 1 pincée de sucre
  - 1 jaune d'œuf

- 1 peu d'eau si besoin

PREPARATION :

- 1) Préparer un thé léger, faire tremper les pruneaux dedans.
- 2) Préparer une pâte brisée.
- 3) Former une boule. Au final on obtient une pâte, souple et sans morceaux.
- 4) Egoutter les pruneaux..
- 5) Étaler la pâte et la mettre dans un moule.
- 6) Dénoyauter puis couper les pruneaux en deux, les disposer sur la pâte.
- 7) Préchauffer le four sur th 6 ou 7.
- 8) Batta la crème avec l'œuf entier, la féculé, le sucre et la liqueur d'orange.
- 9) Verser sur les pruneaux, ajouter quelques noisettes de beurre.
- 10) Cuire au four pendant 35 minutes environ
- 11) Démouler sur une grille à la sortie du four.
- 12) Servir tiède ou froid.

Bon appétit

**ACCORDS METS ET VINS : BANYULS Grand Cru VDN Rouge**

**Avis du chef :**\*Vous pouvez parfumer selon votre humeur avec de la vanille, du rhum, de la cannelle

**LEGENDE :** \*facile, \*\* moyen, \*\*\*difficile, € pas cher, €€correcte, €€€ cher.