



PRÉPARATION
30 min



CUISSON
40 min



DIFFICULTÉ
Facile



PORTIONS
8 parts

La tarte aux pruneaux n'a qu'un seul ennemi : l'eau que les fruits rendent en cuisant. Une pâte reposée au froid, une barrière de poudre d'amandes et une cuisson menée en deux temps au four combiné-vapeur suffisent à obtenir un fond croustillant sous des pruneaux confits.

INGRÉDIENTS

Pour 8 parts (moule de 28 cm)

POUR LA PÂTE BRISÉE

Farine mi-blanche	250 g
Beurre bien froid, en dés	125 g
Sucre	1 c. à s.
Sel fin	1 pincée
Eau glacée	4 à 5 c. à s.

POUR LA GARNITURE

Pruneaux Fellenberg bien mûrs	1 kg
Poudre d'amandes (ou semoule fine)	3 c. à s.
Sucre	2 c. à s.
Cannelle moulue	½ c. à c.
Zeste de citron non traité	½

POUR L'APPAREIL À LA CRÈME (FACULTATIF)

Crème entière	1,5 dl
Œuf	1
Sucre	1 c. à s.
Sucre glace, pour la finition	au goût

PRÉPARATION

01 La pâte brisée (45 min avant)

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre froid en dés et sablez du bout des doigts, sans chauffer la pâte : il doit rester de petits éclats de beurre visibles, ce sont eux qui feuilletent le fond à la cuisson. Versez l'eau glacée d'un coup, rassemblez sans pétrir, aplatissez en disque, filmez et laissez reposer 45 minutes au réfrigérateur.

02 Préparer les pruneaux

Lavez et séchez les fruits. Fendez-les sur la longueur, retirez le noyau, puis entaillez chaque demi-pruneau une seconde fois sans le séparer pour l'ouvrir en éventail : les fruits tiennent mieux à la cuisson et rendent leur jus vers le haut plutôt que dans la pâte. Mélangez-les au zeste de citron et à la cannelle, sans sucre pour l'instant.

03 Foncer le moule et le remettre au froid

Abaissez la pâte sur 3 mm, foncez un moule de 28 cm, coupez les bords à ras et piquez le fond à la fourchette. Remettez le moule 15 minutes au réfrigérateur : une pâte froide qui entre dans un four chaud se rétracte beaucoup moins sur les bords.

04 La barrière anti-humidité

Préchauffez le four à 200 °C, gradin bas. Saupoudrez le fond de la tarte de poudre d'amandes mélangée à une cuillère de sucre : cette couche absorbe le premier jus des fruits et protège la pâte pendant les dix minutes critiques du début de cuisson.

05 Ranger les fruits et enfourner

Serrez les demi-pruneaux debout, face bombée vers le bas, en cercles concentriques : très serrés, ils s'affaissent moins. Saupoudrez du sucre restant. Enfourez 10 minutes en air chaud humide, humidité réglée au niveau le plus bas, puis passez en chaleur tournante seule à 200 °C pour 25 à 30 minutes. Sur un four traditionnel : 200 °C chaleur tournante, gradin bas, 40 à 45 minutes.

06 L'appareil à la crème (facultatif) et le repos

Pour une version « wähe » plus moelleuse, fouettez la crème, l'œuf et le sucre et versez-les entre les fruits à 15 minutes de la fin, puis terminez la cuisson. Sortez la tarte quand le jus bouillonne et que les bords de pâte sont franchement dorés. Laissez-la 20 minutes sur une grille — jamais dans son moule posé à plat, la vapeur emprisonnée ramollirait le fond. Servez tiède, avec un voile de sucre glace.

L'ASTUCE DU CHEF

Trois gestes changent tout. Saupoudrez le fond de poudre d'amandes avant de ranger les fruits : cette barrière absorbe le premier jus. Serrez les demi-pruneaux debout et très près les uns des autres, face bombée vers le bas, pour qu'ils rendent leur eau vers le haut. Et faites refroidir la tarte sur une grille, jamais à plat dans son moule — la vapeur emprisonnée sous le fond suffit à ruiner quarante minutes de cuisson.



RECETTE · CUISSON COMBINÉE AIR CHAUD + VAPEUR

Tarte aux pruneaux Fellenberg, fond de pâte croustillant

