



Tarte Tatin aux prunes



INGRÉDIENTS

Pour **6 personnes**:

- 6 grosses prunes
- 75 g de beurre
- 50 g de poudre de sucralose cristallisée (= 100 g de sucre)
- 1 rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Dénoyer les prunes et les couper en quartiers.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Y ajouter la poudre de sucralose et faire caraméliser. Déposer ensuite les morceaux de prunes dans la poêle et les faire cuire 3 minutes.

Verser les prunes et le caramel dans le fond du moule à tarte; bien répartir sur toute la surface. Recouvrir de la pâte feuilletée en rentrant les bords le long des parois du moule. Presser délicatement.

Faire quelques trous dans la pâte avec une fourchette avant d'enfourner pour 30 à 35 minutes. Sortir la tarte du four et laisser refroidir un peu. Poser un support bien plat (assiette ou plateau) au-dessus du moule à tarte avant de le retourner pour démouler la tarte et faire apparaître les prunes.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu