



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Tourte Angevine aux Prunes

difficulté : ● / prix : € € / temps de préparation : ⌚ ⌚

Ingrédients

Pour 6 personnes

600 grammes de feuilletage,
24 prunes dénoyautées,

150 grammes de sucre,
2 jaunes d'œufs extra frais.

Progression

Découpez dans la pâte feuilletée 2 cercles de 18 et 26 cm de diamètre.

Disposez le cercle de 26 cm sur une plaque

Répartissez les prunes

Saupoudrez le sucre.

Recouvrez avec le cercle de 18 cm et refermez les bords en prévoyant une cheminée au centre pour l'évacuation de la vapeur pendant la cuisson.

Dorez l'ensemble de la tourte à l'œuf battu avec un pinceau.

Enfournez la terrine au four préchauffé à 210°C ou th 7.

Puis, baissez la température du four au bout de 10 minutes de cuisson à 150°C ou th 5.

Laissez-la jusqu'à ce que la tourte ait une coloration prononcée environ 30 minutes.

Dégustez froide ou tiède

Conseil accord met et vin

S'accompagne d'un vin moelleux Coteau du Layon ou d'un rosé d'Anjou bien frais.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)