



## TARTE AUX PRUNEAUX FAÇON MARIE-FRANCE DELORD

Une suggestion de recette de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**

Préparation : 30min

Cuisson : 30min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

## POUR 6 PERSONNES

- 10 pruneaux d'Agen à l'Armagnac Delord
- 200 g de pruneaux secs
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 15 cl de thé froid
- 120 g de sucre en poudre
- 1 à 2 cuillère(s) à café de cannelle en poudre
- 1 à 2 cuillère(s) à café d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de vin rouge

- La veille, préparer la marinade avec le thé, la fleur d'oranger, la cannelle en poudre et le vin rouge, y ajouter les pruneaux secs.
- Le jour même, préchauffer le four à 180° (th. 6). Égoutter les pruneaux macérés pour les dénoyauter. Verser la marinade dans une petite casserole, y ajouter les pruneaux dénoyautés. Faire cuire 15 min à feu doux.
- Dénoyauter les pruneaux à l'Armagnac Delord et les ajouter à la préparation précédente. Passer ensuite le contenu de la casserole au mixeur (ou au moulin à légumes), puis mélanger la purée obtenue avec le sucre.
- Disposer le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte, réserver des croisillons pour le décor.
- Garnir la tarte avec la purée de pruneaux et décorer le dessus de minces croisillons de pâte. Dorer la pâte avec de l'œuf battu.
- Enfourner pour 30 min de cuisson.
- Démouler et laisser tiédir.

«Suivant une recette de notre grand-mère DELORD, nous sélectionnons de véritables Pruneaux d'Agen entiers ayant le plus gros calibre au kilo, la « Prune d'Ente d'Agen ayant une Appellation d'Origine Contrôlée « Prunes d'Agen ». Ces pruneaux sont mis à macérer dans une liqueur faite avec 31,5 centilitres d'Armagnac, quelques grammes de sucre et notre secret!

L'ensemble du bocal de 70 cl est 18 % vol. et bénéficie de l'appellation « Pruneaux d'Agen à l'Armagnac » car la préparation est à 100 % Armagnac AOC.»



LA SUGGESTION  
DU CAVISTE  
PRUNEAUX  
D'AGEN À  
L'ARMAGNAC



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.