



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Pâté aux prunes Angevin

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

« Symbole d'hospitalité et de générosité angevine, le rituel du pâté aux prunes est avant tout un acte de partage. »

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 2 pâtes sablées
- 1 bon kilo de reines claudes exclusivement
- sucre
- beurre

Progression

Étalez une première pâte dans un moule à tarte de 28 cm

Disposez en rond les prunes en omettant d'en mettre une au centre de la tarte.

Saupoudrez de sucre, environ 50 g, et quelques noisettes de beurre

Étalez dessus la deuxième pâte.

Battez un jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau et passez au pinceau sur la pâte.

Pensez à bien fermer la tourte.

Mettez au four thermostat 7 pendant 35 à 40 min.

Déguster tiède.

Conseil accord met et vin

Vous pouvez parfaitement l'accompagner avec des vins régionaux : Anjou rosé, Cabernet d'Anjou

Bon appétit !

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