

Tarte aux prunes à la chapelure de spéculoos



250 g de spéculoos réduits en chapelure
125 g de beurre
60 g de sucre
1 gros oeuf
1 pincée de fleur de sel
un demi-sachet de levure
12 grosses prunes
20 g de vergeoise

Battez vigoureusement le sucre et le beurre ramolli pour blanchir légèrement le mélange. Incorporez l'oeuf puis la chapelure, la levure, la fleur de sel et la chapelure de spéculoos. Vous obtenez une pâte assez molle. Réservez-la une bonne heure au réfrigérateur.

Étalez au rouleau la pâte de spéculoos entre deux feuilles de papier sulfurisé (c'est plus facile car la pâte est assez collante), tapissez un moule à tarte (en conservant le papier sulfurisé sous le fond de pâte pour éviter que cette dernière colle aux parois du moule). Piquez le fond de pâte et déposez les oreillons de prunes. Parsemez de vergeoise et enfournez une vingtaine de minutes à 200°C.

Cette tarte est délicieuse avec des oreillons d'abricots, des pommes ou de la mangue.