

# Tarte noisettine aux prunelles

## **Ingrédients pour 6 à 8 personnes**

1 pâte feuilletée  
250 g de prunelles  
100 g de noisettes en poudre  
3 œufs  
100 g de sucre en poudre  
20 cl de crème fraîche liquide

## **Préparation**

Laver soigneusement les prunelles et les couper en deux afin d'ôter le noyau.

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger à la fourchette les œufs avec le sucre. Verser la crème fraîche. Ajouter la poudre de noisettes. Mélanger bien puis ajouter les prunelles.

Foncer un moule à tarte et verser dedans la préparation précédente.

Enfourner pour environ 30 minutes (jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée).

Laisser refroidir avant de déguster.

**Recette : Virginie Auclair, La cuisine sauvage au fil des saisons  
([cuisinesauvagesaisons.wordpress.com](http://cuisinesauvagesaisons.wordpress.com))**