



# TARTE AUX PRUNEAUX



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



## INGRÉDIENTS POUR 2 BACKBLECHE

**2 paquet** Pâte brisée sucrée et fraîche

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**1000 g** Séré maigre

**200 g** Sucre glace

**80 g** Fécule de maïs

**10** Jaune(s) d'œuf

**2 cs** Jus d'un citron

**60** Quetsches,

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle). Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
2. Fouetter le QimiQ Classic Vanille non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Répartir le mélange sur la pâte brisée abaissée (avec une épaisseur d'environ 3 à 4 mm).
4. Disposer les moitiés de fruits dessus et faire cuire environ 35 minutes au four préchauffé.