



PRUNES REINE CLAUDE DE BAVAY

LA TARTE AUX PRUNES Une tarte à l'ancienne

Colette disait si bien :

Le bleu a certainement pâli depuis ce matin mais les reines-claude, vertes hier sous leur poudre d'argent, ont toutes ce soir une joue d'ambre.

Pour nous, mon "vieux hibou" et moi nous partageons fort l'avis de la Reine Claude, l'épouse de François 1er, une femme qui s'y connaissait (la prune qui lui doit son nom) est la reine des prunes .
Son "arrière -petite-fille", la Reine Claude de Bavay n'est certes pas celle rapportée par les croisés, on l'a un peu transformée (plus grosse, plus costaudaude au transport) mais elle est encore un excellent fruit .
A moins d'avoir la chance de pouvoir la cueillir sur l'arbre où, trop mûre elle vous tombe dans la main, choisissez de laisser dormir un peu celle qui arrive de chez le marchand . Elle évapore un peu d'eau, de poids mais va gagner en sucre , en parfum ... et le noyau s'en ira plus facilement

INGRÉDIENTS

vosre pâte préparée (note 1)
du sucre roux ou repaya.(note 3)
poudre d'écorces d'orange

Reine Claude de Bavay donc (note 2)
"chapelure" de spéculos (note 4)

MÉTHODE

Préchauffez le four à 200° afin de pouvoir baisser à 180 ° lorsque vous aurez enfourné

Préparez un moule bien beurré de votre choix ... ou en silicone .
"Foncez" (garnissez) votre moule avec la pâte choisie (note 1) et relevez bien les bords . Puis saupoudrez le fond de la pâte avec une couche de chapelure de spéculos (note 4) . Pourquoi ?? Cette prune, surtout mûre, fait beaucoup de jus qui a tendance à détremper la pâte. Vos miettes de spéculos vont absorber l'excédent en créant une petite couche de crème parfumée . La pâte, bien dorée, se démoulera sans souci!!



Mettez une couche assez épaisse



Ici prunes avec noyaux : PRÉVENIR !!



poudre d'écorces d'orange "en pluie"

Vous pouvez :

- dénoyauter avec l'appareil vos prunes et les ranger entières sur la couche de miettes de spéculos : la tarte aura plus de fruit, mais plus de jus aussi . Utiliser un plat qu'on ne démoule pas
- dénoyauter les fruits au couteau :facile en les coupant en 2 selon la marque entre les deux moitiés

T.S.V.P -->

Vous êtes sûre ainsi qu'il n'y aura pas un invité qui se cassera une dent sur un noyau resté caché dans une prune

-Enfin, comme ici, fruits non dénoyautés : ATTENTION PRÉVENIR les convives . Certes il faut la manger en famille ou avec des amis parce que... il faut cracher les noyaux quand même!



ici juste de l'écorce d'orange mais
ici vous pouvez ajouter du sucre



rabattez les "cornes" toujours
du même côté pour un décor régulier



la pâte retient ainsi bien le jus et vous
vous démoulez sans problème

NB : Mes prunes étant mûres et très sucrées crues, je ne les ai pas sucrées . Mais si vous souhaitez le faire il faut le mettre avant de rabattre la pâte. Vous pouvez choisir du sucre de cane roux ou de la vergeoise brune qui iront parfaitement avec le biscuit que vous avez choisi

Pincez la pâte à intervalles réguliers pour la "resserrer" sur la garniture puis rabattre les pointes toujours dans le même sens : du reste voyez la photo pour un dessin sympathique .

Deux avantages : les "pointes" sont "élastiques" et peuvent "jouer" un peu si ça gonfle à la cuisson . Et si vous les avez faites régulièrement le découpage sera facilité

Enfourner, mettre le thermostat à 180° pendant 1/4 quart d'heure pour "saisir" la pâte, puis baisser à 150° /160° pour une cuisson à coeur .

NB : Si la "croûte" dore trop vite couvrez avec une feuille d'alu à enlever à la fin pour une jolie dorure

Démoulez à froid . Service ??? Avec une glace à la cannelle ou un coulis de prunes LVC légèrement parfumé au miel de sapin . Boisson ?? d'après mon échanson une bolée de cidre doux

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous pouvez opter au choix pour deux pâtes différentes :

- une pâte brisée simple : pour un résultat "rustique"
- une pâte sablée, plus douce , plus "pâtisserie" et bien adaptée pour un bord à rabattre

Vous pouvez parfaitement ressortir une de vos pâtes du frigo ou du congélateur en cas de crise de gourmandise ... ou d' "okazou". Toute emballée; mettez-là quelques instant dans de l'eau tiède. Séchez bien l'emballage, ouvrez le, déroulez la pâte ... et faites vite la tarte du dessert

(note 2) Nous disions donc des reine Claude de Bavay bien mûres mais,(sauf l'énorme "Royale", sans goût à éviter) les prunes blanches d'été feront très bien l'affaire

(note 3) Optez pour le sucre de votre choix depuis le sucre semoule ordinaire jusqu'aux sucres parfumés , de cane, roux ou mélasse etc .. Mais ici je préfère de la vergeoise brune éventuellement car ce sucre est assorti au parfum des spéculos et de la prune cuite utilisés

(note 4) la chapelure de spéculos : voir en bas de la fiche

T.S.V.P-->

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" il suffit de ne pas en mettre dans la pâte ou la chapelure de gâteaux

Pour les "sans gluten" ça passe très bien avec une pâte et des spéculos "maison" avec une farine sans gluten!

Pour les "sans gras" , faites une pâte brisée avec du fraîcheur 0% MG très égoutté en lieu et place du corps gras . Remplacez la chapelure de spéculos par de la chapelure de pain, sucrée à la vergeoise brune + un peu de poudre de cannelle Pour le reste pas de problème

Pour les "sans sucre" "CÉ PA POUR VOUS" La pâte, les spéculos ne sont pas pour vous . Essayez quelque chose de moins dangereux :

Faites une "crème" avec des oeufs, du lait , un peu de poudre d'amandes + de l'édulcorant thermorésistant type "Sucaryl" ou autre cyclamate . Verser dans un petit plat en terre, rangez les prunes .

Faire "gratiner" au four . Peut se servir tiède ou froid . Et c'est très bon !!

NB : Vous pouvez ranger sur la crème des 1/2 fruits, coupe vers le haut et mettre une amande mondée dans chaque creux : c'est joli et bon car l'amande dore mais ne peut brûler car la cuisson est moins longue qu'une tarte

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

RAPPEL

La "chapelure" à gâteaux

Lorsque vous avez des biscuits qui ont un peu séchés ou qui au contraire se sont ramollis c'est le moment de vous préparer de la chapelure à gâteaux .

Vous les mettez quelques secondes au FAO : ils re-durcissent . Posez-les sur du papier de cuisson . Pliez la feuille en deux et passez quelques coups de rouleau à pâtisserie **dans tous les sens**

Vous obtenez une "chapelure" qu'il vous faut garder au sec . Prenez la feuille contenant la chapelure et servez-vous en comme d'un entonnoir pour transvaser la poudre dans un bocal avec couvercle à vis bien sec

Vous vous en servirez pour une pâte de cheese-cake , pour décorer quelque dessert par exemple ou comme ici pour faire des garnitures de fonds de tartes