



Pâte :

- 1 tasse (150 g) de farine
- 1/3 tasse (40 g) de poudre d'amande
- 1 cuillère à table (12 g) de sucre
- 7 cuillères à table (105 g) de beurre froid
- 3 cuillères à table (45 ml) de crème sure
- 2 cuillères à table (30 ml) d'eau froide
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait pur d'amande

Garniture :

- 2 lb (1 kg) de prunes variées
- 1 cuillère à table (15 g) de beurre fondu
- 1/4 tasse (40 g) de farine
- 2/3 tasse (135 g) de sucre

Finition :

- 1 œuf, battu
- Amandes effilées

Dans le robot culinaire, combiner la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre.
Ajouter la crème sure, l'eau froide et l'extrait d'amande pendant que l'appareil est en opération.
Actionner jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
Retirer la pâte du robot, l'aplatir et l'envelopper de film alimentaire et réfrigérer 30 minutes.

Entre-temps, préchauffer le four à 400 F (200 C).
Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.

Sur une surface légèrement enfarinée, Abaisser la pâte en un cercle de 1/4 " (0,5 cm) d'épaisseur.
Déposer soigneusement sur la plaque préparée et réserver.

Couper les prunes en 6 ou 8 morceaux, enlever les noyaux et les déposer dans saladier.
Ajouter la farine, le sucre et le beurre fondu et mélanger délicatement avec les doigts, afin que toutes les lamelles de prunes soient bien enrobées.

Déposer la garniture au centre de la pâte réservée, en laissant un contour de 1" (2,5 cm).

Plier le contour sur les fruits, en laissant la pâte se plisser.

Badigeonner la pâte pliée de l'œuf battu.

Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pour 40 à 45 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque, afin de laisser les jus se solidifier.