

# PATÉ AUX PRUNES



Veille~1h



180 °c - 40min



8 pers

## INGRÉDIENTS :

### Pour la pâte :

- 300 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 10 g de sel
- 1 kg de farine
- 240 g d'eau environ

### Pour la garniture :

- 1kg de prunes ou reines claudes
- 100 g de sucre
- 1 oeuf

## ETAPE

# 1

Pétrissez la pâte la veille et la mettre au repos à 4 °.

Faites deux disques de diamètre différents (un plus grand que l'autre).

Placez le disque le plus grand dans un moule, disposez les prunes et saupoudrez de sucre semoule.

Déposez le cercle pour faire le couvercle et souder les deux disques.

Faites une petite cheminée au ciseau pour l'évacuation de la vapeur pendant la cuisson.

# 2

## ETAPE

## ETAPE

# 3

Dorez la pâte au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

Mettez le pâté dans un four très chaud et ensuite le laisser cuire à 180 ° pendant 40 minutes

Le saviez-vous ?  
Symbole d'hospitalité et de générosité angevine, le rituel du pâté aux prunes est avant tout un acte de partage.

