

Tarte aux prunes et au chocolat

Pour 6 à 8 personnes, 45 minutes, plus le temps au four

Une tarte décadente, riche et délicieuse. Ne soyez pas découragé par les trois étapes - il n'a rien de compliqué là-dedans, et cela vaut largement l'effort. C'est aussi délicieux avec des poires - il faut juste laisser pocher un peu plus longtemps le fruit.

Pour la pâte

- * *Beurre doux - 80g, bien frais, coupé en dés*
- * *Farine de blé - 130g*
- * *Poudre cacao - 2 c. à s.*
- * *Sucre - 2 c. à s.*
- * *Sel - une pincée*
- * *Oeuf - 1*

Pour les fruits

- * *Prunes fraîches - 600g, pas trop mûres*
- * *Amaretto - 1/2 tasse (ou cassis ou vin santo/porto)*
- * *Zeste d'orange - quelques languettes*
- * *Sucre - 2 c. à s.*

Pour le chocolat

- * *Beurre doux - 100g*
- * *Sucre - 90g*
- * *Chocolat noir - 140g, haché*
- * *Oeufs - 2*

30cm moule à tarte

Commencer avec la pâte. Mettre le beurre, la farine, le cacao, le sucre et le sel dans un mixeur et pulser jusqu'à l'obtention d'une consistance de chapelure. Ajouter l'oeuf et mixeur jusqu'à ce que la pâte se réunisse dans une boule.

Aplatir la pâte un peu dans le forme d'un camembert, couvrir avec un film alimentaire et mettre dans le frigo pendant au moins 20 minutes.

Couper les prunes en deux et enlever les noyaux. Mettre dans une casserole avec l'alcool, le zeste, le sucre et une demie tasse d'eau. Porter à l'ébullition et laisser doucement frémir, couvert. Selon la maturité des fruits, laisser entre 10 et 20 minutes. Les fruits devraient devenir bien tendre tout en retenant leur forme. Enlever la casserole du feu et mettre à côté.

Préchauffer le four à 190 degrés.

Rouler la pâte sur un plan de travail fariné. Tourner-la souvent, en mettant un saupoudrage de farine à chaque fois, jusqu'à ce qu'elle soit assez grande pour la moule. Mettre-la soigneusement dans la moule, enlevant des bulles d'air entre la pâte et la moule. Nettoyer les bords avec un couteau. Faire quelques petits trous dans le fond avec une fourchette et enfourner pendant 12 minutes.

Entretemps, faire le chocolat. Faire fondre le beurre et 60g du sucre dans une petite casserole sur feu doux. Ajouter le chocolat et remuer pour faire fondre.

Fouetter les oeufs et les 30g de sucre qui reste dans un bol. Verser le chocolat fondu et 4 c. à s. du liquide des prunes cuites dans le bol et bien remuer.

Verser le chocolat dans la moule. Puis disposer les prunes, la peau en l'air, dans la tarte. Elles s'enfonceront un peu sous le chocolat.

Réduire la température du four à 180 degrés et enfourner pendant 40 minutes.

Servir avec de la crème fraîche ou de la glace.