

Tarte aux pruneaux de Carnaval {limousin}

Vous l'aurez compris au titre, je vous emmène en **Limousin** où - dans les campagnes principalement - le pot-au-feu ne pouvait manquer pour Mardi gras... Le **pot-au-feu** et la **tarte aux pruneaux** !

Alors certes, nous sommes fort loin d'Agen, terre d'élection des fameux pruneaux mais en réalité cette pratique n'a rien d'étonnante. Le séchage des prunes était autrefois une pratique de conservation répandue et le fameux prunier **d'ente** se trouvait dans une grande partie du sud-ouest. Mais surtout, les limousins ne sont pas les seuls à fêter carnaval autour de ce dessert. On le retrouve dans une partie du **Berry**, dans le **sud du Poitou** et jusqu'en **Vendée** où il était - sur l'île d'Yeu - souvent considéré comme étant le gâteau des mariés.

Petite particularité qui est - il me semble - exclusivement limousine : l'utilisation d'une **pâte briochée**. Les pâtes levées sont très répandues dans la région, au point que l'on en utilise du levain pour les crêpes ! Cette pratique est utilisée pour nombres de tartes limousines.

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1 abaisse de pâte feuilletée ou une pâte briochée (la recette est juste en dessous)
- 500 g de pruneaux dénoyautés (soit environ 600/630 g entiers)
- 3 cuillères à soupe de sucre (+ 2 CS)
- 1 petit verre de rhum (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de lait
- un peu de beurre pour le moule
- un peu d'eau

Préparation :

4 à 5 heures auparavant, mettre les pruneaux à gonfler dans un fond de rhum (ou si vous ne voulez pas utiliser d'alcool, dans un peu d'eau).

Mettre les pruneaux dans une casserole avec le liquide restant et 3 cuillères à soupe de sucre puis faire cuire à feu très doux pendant 5-6 minutes. Retirer la casserole du feu et écraser grossièrement les pruneaux à l'aide d'une fourchette.

Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule à tarte puis y disposer la pâte. Foncer le pourtour de la pâte et couper les bords qui dépassent pour former les croisillons. Piquer le fond de la tarte avec une fourchette puis y disposer les pruneaux réduits en crème.

Couper les restes de pâtes en petites lanières pour former ensuite des croisillons. Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur puis badigeonner la pâte avec du lait. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de sucre et enfourner pour 30 à 35 minutes.

Une fois cuite, sortir la tarte du four et laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

Note : Si vous souhaitez faire une pâte briochée :

Il vous faudra : 200 g farine, 3 CS de sucre, 50 g de beurre mou, 15 g de levure fraîche diluée dans 5 CS de lait tiède, 1 pincée de sel.

Verser la farine dans un saladier et déposer le sel le plus proche possible des bords. Creuser un puits au centre de la farine puis ajouter le beurre, le sucre et le lait tiède contenant la levure. Mélanger du bout des doigts pour lier tous les ingrédients puis travailler un peu la pâte, former une boule, la remettre dans un saladier et laisser lever une heure au chaud et couverte d'un linge propre. Vous pouvez ensuite l'étaler au rouleau.

