Tarte Tatin aux Prunes

Pour 8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici !)**
- **1 kg de prunes**
- **5 cuillères à soupe de cassonade**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)**
- **1 noix de beurre**

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 200°C
2. Laver puis dénoyauter les prunes en les partageant par le milieu puis laisser égoutter.
3. Beurrer généreusement un moule à manqué.
4. Sur le fond, disperser 3 cuillères à soupe de sucre cassonade.
5. Disposer les moitiés de prunes face tranchée vers le haut.
6. Saupoudrer celles-ci avec le reste de sucre cassonade ainsi qu'avec la vanille.
7. Recouvrir le tout avec la pâte brisée en prenant soin de bien replier les bords pour une bonne étanchéité.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt !

    A déguster tiède accompagnée d'une boule de glace vanille ou encore froide. Un vrai RÉGAL !!!

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !