

# Quand Prunes & Cookies s'acoquinent !



Hello0oo les Gourmands !

Je sais d'habitude vous n'avez pas le droit à une si belle entrée en matière, si accueillante et dynamique, mais que voulez-vous c'est l'effet que me font les cookies.

Peut être que je devrais en manger encore plus souvent ?

Trèves de plaisanteries ... non mais sans rire vous m'imaginez manger des cookies matin, midi et soir ?

Ok [Coach\\_Yohan](#) serait le plus heureux de la terre, mais Rooohh non, n'abusons pas !



Il n'empêche qu'elle me sert bien ma spécialité de tous les temps lorsque je souhaite apporter un dessert original en soirée. Notamment quand nous sommes invités et que je ne connais pas parfaitement les goûts de mes hôtes ... je dégage le COOKIE et je suis sûre que la partie est gagnée.

Qu'elle prétentieuse celle la !

Comprenez moi lors de cette soirée j'ai également découvert qu'il n'y avait pas que ma mère qui lisait mes articles (*salut mOman !*), non y a aussi au moins deux copines ☐ ... oh JOIE !

C'est quand même grave la classe ... ma mère, deux copines et les deux personnalités que j'ai parfois dans la tête, ça commence à faire du monde.

Vous l'aurez compris, je dois être en excès de sucre car mon taux de conneries à la minute à dépasser un nouveau seuil. Mais sous cet humour j'avoue que je suis ravie lorsque j'apprend que vous prenez le temps de me lire et je suis encore plus touchée lorsque vous me le signalez en commentaires, messages privés ou autre ... alors tout simplement merci.







Reprenons le cours de notre histoire – sinon Mr Cookie et Mme Prune vont se fâcher – j’ai réalisé cette tarte en associant toutes les bonnes choses du mois de septembre et toutes les textures que l’on apprécie avoir sous la dent :

***Le cookie – croquant***

***Le biscuit amandes – moelleux***

***La compotée de prunes – acidulée***

***La chantilly vanille – douce et aérienne***

***Les prunes fraîches – juteuses***

Vous êtes toujours là ? Ca donne envie de croquer dedans hein ?

Allez sans plus attendre partons au pays de la Gourmandise, suivez le guide ☐





**Ingrédients (pour une tarte de 20cm de diamètre) :**

***Pour la base cookies :***

- 200g de cookies (La Super recette [ici](#))
- 70g de beurre demi-sel

Réduisez vos cookies en miettes, soit au robot mixer soit à la main en disposant vos biscuits dans un sac congélation et en vous armant de votre rouleau à pâtisserie.

Faites fondre le beurre et mélangez-le aux cookies pour obtenir un mélange style « sable mouillé ».

Déposez votre préparation au fond d'un moule à tarte de 20 à 22cm de diamètre et entreposez le tout au frigo.



***Pour le biscuit amandes :***

- 100g de beurre doux
- 90g de sucre roux / sucre de canne
- 100g de pâte d'amandes
- 2 jaunes d'œufs
- 1 yaourt à la grecque

- 130g de farine
- $\frac{1}{2}$  càc de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  càc d'extrait d'amande amère

Fouettez ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis ajoutez petit à petit la pâte d'amandes.

N'hésitez pas à faire ramollir votre pâte d'amandes au micro-ondes si elle est trop dure. Une fois votre mélange lisse ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez puis le yaourt et l'extrait d'amande amère.

Terminez en ajoutant à la spatule la farine et le bicarbonate préalablement tamisé. Versez votre préparation sur votre base cookies bien froide, veillez à verser la même épaisseur de pâte que l'épaisseur de cookies, donc vous n'aurez peut être pas besoin de toute la préparation.

Si vous avez du ras vous pouvez le faire cuire dans un moule à muffins.

Enfournez votre base cookies et biscuit à 180° pendant 30 à 40 minutes, le gâteau aux amandes doit être légèrement doré mais bien cuit à l'intérieur.

Laissez tiédir avant de démouler.



***Pour la chantilly vanille :***

- 100ml de crème liquide entière à 30% minimum
- 1 à 2 càS de mascarpone
- 1 càc de rhum (optionnel)
- 1 sachet de sucre vanillé

Montez en chantilly votre crème liquide et le mascarpone jusqu'à obtenir une texture ferme.

Ajoutez le sucre vanillé et le rhum puis fouettez à nouveau pour obtenir une chantilly bien ferme ... mais attention pas trop non plus sinon vous obtenez du beurre.

Versez votre préparation dans une poche à douille muni de la douille à St Honoré pour la décoration.

Réservez au frais.

***Pour la compotée de prunes :***

- 800g de prunes fraîches dénoyautées

Recette magique de Philippe Conticini dans son livre « Gâteaux sans sucres »

Disposez les prunes dans une casserole que vous recouvrez de film alimentaire pour que la vapeur d'eau ne s'échappe pas.

Faites chauffer à feu moyen pendant 15 à 20 minutes, les prunes vont rendre leur jus naturel.

Ôtez le film alimentaire et faites réduire la compote obtenue avant de la mixer et de la réserver au frais.

Vous devez bien faire chauffer le tout pour essayer d'assécher votre compotée.

Le petit plus, passez au tamis votre préparation pour enlever les résidus de peau.



**Montage :**

- Quelques prunes fraîches

Reprenez la base de votre tarte cookie/biscuit sur laquelle vous pochez la crème chantilly selon votre humeur et votre style, ajoutez la compotée au centre puis ici et là quelques

prunes fraîches coupées en deux et dénoyautées.  
Réalisez ce montage au dernier moment !

Pour le reste, tout peut être réaliser 24 à 48h à l'avance ☐  
pratique non !





