**Tarte prune et spéculoos**

**Préparation : 40 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients pour 4 personnes (ou une petite tarte)**

*- 250g de spéculoos*

*- 10cl de lait*

*- 50g de sucre*

*- 500g de prunes ou mirabelles*

*- 80g de beurre (41% de MG pour moi)*

*- 20cl de crème liquide (12%)*

*- 1 œuf*

**Préparation** :

1. **Préparer la base biscuitée aux spéculoos** : au mixeur, réduire en poudre 125g de spéculoos. Déposer dans une jatte. Faire fondre le beurre à la casserole sur feu très doux. Mélanger ensuite les deux préparations et déposer dans un plat à tarte sur du papier sulfurisé.
2. **Préparer la pate liquide aux spéculoos** : mixer à nouveau 100g de spéculoos et mélanger avec 10cl de lait. Vous devez obtenir une pate légèrement liquide mais assez épaisse quand même. Verser sur la base.

Préchauffer le four thermostat 5 ou 150°

1. Enfin **préparer la couche aux prunes** : Dans une jatte, fouetter l’œuf avec le sucre, la crème liquide puis verser dans le plat.

Laver et couper les prunes en deux ; ôter les noyaux. Verser les moitiés face coupée sur la tarte et disposer uniformément.

Enfourner pour 30 minutes même thermostat.

 A la fin de la cuisson, sortir et laisser refroidir.