



Tartes Pachade



30 min 15 min 15 min **0** **423**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
20 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Pruneau(x)**
1 c. à soupe **Rhum**
50 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Mettre les pruneaux dans un bol.
- 2 Arroser avec l'eau et le rhum.
- 3 Mettre le bol au four micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximale.
- 4 Laisser gonfler les pruneaux pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Casser les œufs dans un saladier.
- 2 Verser le sucre sur les œufs et battre au fouet jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 3 Ajouter une pincée de sel dans la farine puis mélanger au fouet.
- 4 Verser le lait en mince filet, sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
- 5 Egoutter les pruneaux dans une passoire.
- 6 Incorporer les pruneaux dans la pâte et mélanger l'ensemble.

Étape 3

Cuisson de la pachade

- 1 Faire chauffer la poêle et faire fondre le beurre.
- 2 Lorsque le beurre est complètement fondu, verser l'appareil dans la poêle.
- 3 Faire cuire la pachade pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 4 Faire glisser la pachade sur une assiette plate.
- 5 Retourner l'assiette sur la poêle et remettre la pachade à cuire sur l'autre face, pendant 5 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper la pachade en quatre et servir tiède.