

# Tartelettes aux prunes

## INGRÉDIENTS

- 250 g (1/2 lb) de pâte feuilletée abaissée et coupée en 4 bandes de 6,25 cm (2 ½ po) x 20 cm (8 po)
- 60 ml (4 c. à soupe) de miel
- 4 prunes coupées en 2 et émincées
- Les graines d'une capsule de cardamome verte (facultatif)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre brut ou de sucre granulé
- Quelques petites noisettes de beurre

## ÉTAPES

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F) ou le barbecue à température moyenne-élevée (230 °C / 450 °F).

Déposez les bandes de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Étalez 15 ml (1 c. à soupe) de miel sur chacune, puis répartissez-y les tranches de prunes.

Dans un mortier, écrasez bien les graines de cardamome puis ajoutez le sucre. Écrasez le tout de nouveau. Saupoudrez ce sucre aromatisé sur les prunes puis parsemez-les de noisettes de beurre.

Faites cuire les tartelettes au centre du four de 15 à 20 minutes ou sur le barbecue, du côté éteint, sur une plaque à pâtisserie

