

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Carrés sablés aux prunes

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 40 min**

### ***Ingrédients :***

La pâte :

125 g de beurre ramolli

100 g de sucre en poudre

1 œuf

1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille

Le zeste râpé d'un citron jaune

230 g de farine

1 pincée de sel

½ cuillère à café de levure chimique

Garniture :

500 g de prunes

60 g de sucre

1 cuillère à soupe de Maïzena

50 g de sucre glace pour la décoration

### ***Préparation :***

Lavez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en quatre.

Dans un saladier, mélangez les morceaux de prunes avec 60 g de sucre et la Maïzena. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez et chemisez de papier sulfurisé un moule de 20 x 28 cm.

Préparez le fond de pâte. Batre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et crémeux.

Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et le zeste de citron, puis incorporez la farine, le sel et la levure.

Étalez la moitié de la pâte dans le fond du moule en la tassant.

Versez les prunes sur la pâte.

Emiettez le reste de la pâte sur les prunes.

Enfournez pour 40 minutes de cuisson.

Laissez refroidir complètement avant de couper des carrés, puis saupoudrez de sucre glace avant de servir.