



## Dessert tartelettes HUG à la crème et aux pruneaux secs

Recette pour env. 28 dessert tartelettes ou sablé tartelettes HUG de 7 cm

### Ingrédients

50 g de farine blanche  
5,5 dl de crème  
100 g d'œufs (2)  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
150 g de pruneaux secs  
Sucre à la cannelle à volonté



### Préparation:

Bien mélanger la farine et la crème dans une terrine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les œufs, le sucre et le sel et mélanger. Verser la pâte dans les tartelettes sans déborder. Hacher finement les pruneaux secs et les répartir sur la pâte.

### Cuisson:

Cuire les tartelettes à env. 200° C pendant 10 à 12 minutes.  
Avant de servir, saupoudrer à volonté de sucre à la cannelle.

