Tourtons de Mémé Donne

Recette iconique de la famille, elle m’a été transmise par ma grand-mère ou plutôt je l’ai notée quand elle réalisait cette recette à Chaillol.



Ingrédients:

- 750 g Pruneaux
- 4 cuillères à soupe Sucre
- 1 kg Farine
- 125 g Beurre
- 1/4 à 1/3 Lait (sur le verre doseur prendre entre les deux)
- 2 sachets Sucre vanillé
- 1 sachet Levure
- 1 cuillère à soupe Huile
- 3 Œufs
- Huile pour friture

Ustensiles:

- Casserole
- Saladier
- Rouleau à pâtisserie
- Roulette
- Poêle ou friteuse

Préparation:

- **La veille**, Mettre à cuire les pruneaux dans une casserole en les couvrant d'eau
- Quand ils sont froids, ajouter le sucre et les écraser avec une fourchette
- **Le jour J,** Dans un grand saladier mettre la farine (en garder pour étaler la pâte), le sucre vanillé, la levure, l'huile et les œufs.
- Faire fondre le beurre dans le lait
- Ajouter le mélange dans le saladier, le travailler avec une cuillère
- Sortir la pâte du saladier et la travailler une dizaine de minutes à la main
- Couper la pâte en deux quantités égales et les étaler
- Répartir les pruneaux en petits tas sur la première pâte
- Recouvrir avec la deuxième pâte
- Confectionner des petits coussins à l'aide de la roulette
- Mettre l'huile de friture dans la poêle et chauffer
- Faire dorer le tourtons en les retournant
- Mettre dans un saladier et les arroser de sucre en poudre.
- Cette dose permet de réaliser un cinquantaine de tourtons, j'ose croire 51…
- Très bon chaud
- Très bon tiède
- Très bon froid

- enfin Très bon quoi!

Bon appétit !