



Tarte aux quetsches à l'alsacienne

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 à 8 pers

Pour un moule de 26 cm

- La pâte à tarte sucrée

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre doux
- 30 gr de sucre semoule
- 1 belle pincée de sel
- 1 œuf
- 15 gr de lait ½ écrémé

Je me suis servie de mon kitchen'aid muni du crochet pétrisseur.

Mettre la farine et le beurre coupé en petits cubes dans le bol.

Pétrir le tout pour obtenir une texture sablée.

Incorporer l'œuf, le lait, le sel et le sucre semoule à la pâte et pétrir jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi et qu'elle forme une boule.

Envelopper là alors dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant 1h.

- 350 gr de pâte
- 800 gr de quetsches
- 2 cs de chapelure
- 40 gr de sucre semoule
- ¼ cc de cannelle en poudre (pas mis)

Étaler la pâte et garnir un moule à tarte en silicone. Piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette. (Il vous restera un bout de pâte que vous pourrez congeler pour une future utilisation).

Parsemer la chapelure sur le fond de la tarte.

Préchauffer votre four à 180°.

Laver les quetsches, les couper en deux, les dénoyauter et les disposer harmonieusement sur le fond de tarte.

Enfourner pour 40 minutes.

Dès la sortie du four saupoudrer votre tarte avec le sucre semoule (et la cannelle si vous la mettez) et laisser refroidir avant de démouler et de vous régaler.