



TOURTE AUX QUETSCHES



La pâte : 200g de beurre, 100g de sucre, 50g d'œuf soit un œuf moyen, 5g de lait, 1 pincée de sel, 75 à 150g d'eau et QS de farine T55 soit environ 300/400g. Pétrir la pâte la veille, l'étaler entre des feuilles guitare. Le lendemain détailler 2 disques un de 28cm et un de 20cm.

La garniture : 600g de quetsches, QS de sucre **muscovado** ou semoule, éventuellement QS d'épices de votre choix, cannelle, badiane, cardamome, gingembre ou mélange pain d'épices, 1 œuf pour la dorure. Déposer le plus grand disque de pâte dans le moule, ranger les prunes coupées en deux et dénoyautées dessus en les serrant bien. Saupoudrer du sucre choisi et si vous aimez avec des épices. Poser le second disque de pâte et souder les bords en humidifiant légèrement à l'eau. Dorer à l'œuf, faire une cheminée au centre et enfourner à four très chaud 45 min environ.