



TARTE AUX QUETSCHES STREUSEL A LA CANNELLE



Pour 6 personnes : 350g de pâte brisée, 450g de quetsches, coupées en deux et dénoyautées, 20g de poudre d'amande, 50g de sucre glace pour le décor.

Le streusel : 60g de farine T55, 55g de beurre, 30g de sucre glace, 4g de cannelle en poudre. Sablez le beurre avec tous les éléments. Vous devez obtenir un mélange grossier. Réservez.

La royale : 50g d'œuf soit 1 œuf moyen, 40g de sucre semoule, 10g de maïzena, 70ml de lait entier et 55ml de crème fleurette.

Blanchir légèrement au fouet l'œuf avec le sucre et la maïzena, ajoutez le lait et la crème, mélangez pour avoir un appareil homogène.

Posez un cercle de 22cm de diamètre et de 2cm de haut sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis silpat. Beurrez légèrement les bords du cercle et foncez-le avec la pâte étalée sur une épaisseur de 2/3mm. Laissez un petit rebord de pâte d'environ 4mm. Piquez le fond avec une fourchette et laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure ou 15min au congélateur si vous êtes pressé. Préchauffez votre four à 180°. Chemisez l'intérieur de la tarte de papier cuisson, le remplir de billes spéciales pré cuisson et enfournez pendant 15 min. Retirez le papier et les billes. Recouvrez le fond de tarte avec les 20g de poudre d'amande puis posez dessus les quetsches. Versez dessus la royale et enfournez à nouveau pendant 30 min.

Sortez la tarte du four et parsemez-la avec le streusel, puis poudrez-la de sucre glace. Terminez la cuisson pendant 30 min supplémentaires. Retirez délicatement le cercle et faites refroidir la tarte sur une grille. Au moment de déguster poudrez à nouveau de sucre glace. Cette tarte se déguste tempérée accompagnée éventuellement d'une glace à la vanille.