



TARTE AU QUETSCHES



Pour un cercle à tarte de 20cm : 1 bon kilo de quetsches, une pâte sucrée (comme toujours je ne déroge pas je fais celle de PH), du sucre à la cannelle.

La pâte sucrée : 140g de beurre doux à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel, 50/55g d'œuf entier pesé sans la coquille, 250g de farine T55 tamisée. Dans la cuve du robot et à la feuille (le fouet plat) crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sel puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

Foncer le cercle à tarte préalablement beurré, remettre une dizaine de minutes au réfrigérateur puis enfourner à 160° pendant environ 15 min, la pâte va rester claire en si peu de temps mais ce n'est pas grave.

Cuire 30/35 min à 160° quelques tombées de pâte sucrée, les couper en morceaux puis les mixer grossièrement. Refroidir.

Le sucre à la cannelle : mélanger 100g de sucre cristal et 5g de cannelle de Ceylan

Le montage : parsemer le fond de tarte avec la poudre de pâte sucrée. Couper les prunes en deux, les dénoyauter, les disposer bien serrées sur le fond de tarte. Enfournier 45 à 50 min à 160° chaleur tournante.

La finition : quand la tarte est refroidie la parsemer de sucre cannelle