

Tarte aux quetsches

écrit par Pariseyn | 7 septembre 2017



Voici une recette qui me replonge en enfance, quand j'allais séjourner chez les « tantines » de Belfort. Le mélange des quetsches légèrement acidulées et l'onctuosité de l'appareil qui les nappe est irrésistible.

Pour une tarte de 6 personnes :

1 kg de quetsches

Une [pâte Brisée](#)

Une cuillère à soupe de chapelure fine

Pour l'appareil :

1 œuf

20 cl de crème fraîche

30 g de sucre en poudre

Laver, sécher et dénoyauter les prunes en les coupant en deux.

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur tournante, avec une grille au niveau 2.

Préparer l'appareil : dans un bol, battre l'œuf, la crème fraîche et le sucre.

Beurrer généreusement un moule à tarte.

Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 3 mm et l'enrouler délicatement sur le rouleau.

Foncer la pâte dans le moule : dérouler la pâte sur le moule

sans appuyer, l'appliquer au fond et sur les côtés du bout des doigts. Enfin passer le rouleau sur les bords en appuyant fermement pour découper l'excédent de pâte.

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et saupoudrer de chapelure.

Disposer les demi prunes en partant de l'extérieur, jusqu'à ce que la pâte soit recouverte entièrement.

Enfourner pour 15 minutes. Après 15 minutes, verser l'appareil dans les interstices des prunes et remettre à cuire pour 15 autres minutes.

Laisser tiédir avant de démouler et de transférer sur le plat de service.

