

# Tarte aux Quetsches

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



La Quetsche : c'est la star des prunes alsaciennes. Profiter donc de cette prune de saison pour réaliser une tarte délicieuse, facile et rapide à faire.....

Préparation : 30 minutes

Repos : 30 minutes (pâte Brisée)

Four : 180 °C

Cuisson : 20 + 30 minutes

## Ingrédients (tarte de 28 cm)

### Pâte Brisée

250 g de farine type 55 tamisée

125 g de beurre

1 jaune d'oeuf

5 cl d'eau

1 pincée de sel (5g)

### Quetsches & Crème

800 g de quetsches

60 g de poudre d'amandes

75 g de beurre

1 oeuf

100 g de sucre

sucre glace (pour décoration)

## Réalisation

### Pâte Brisée

Tamiser la farine sur le plan de travail et la mettre en fontaine. Ajouter l'eau et y dissoudre le sel. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger du bout des doigts. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Ramener un peu de farine au centre et mélanger. Ecraser l'ensemble à pleines mains. NE pas pétrir ! Arrêter l'opération dès que la pâte ne colle plus. Former une boule et fariner légèrement. Réserver au frais 30 minutes dans un film alimentaire.



### Crème

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter le beurre fondu refroidi. Mélanger pour obtenir une crème homogène.

### Quetsches

Laver, couper les quetsches en deux et dénoyauter-les.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Montage



Abaisser la pâte brisée et fonder un moule à tarte de 28 cm. Répartir la poudre d'amandes en fine couche sur la pâte. Déposer côte à côte les demi-prunes, face coupée au-dessus, en les serrant bien les unes contre les autres. Cette répartition permet aux prunes de garder tout leur jus et aussi d'éviter que celui-ci détrempe la pâte. Commencer par déposer un cercle de prunes sur l'extérieur et continuer par des cercles vers l'intérieur toujours en les serrant bien. Mettre au four 20 minutes. Cette étape permet de cuire "à blanc" la pâte brisée et de précuire les fruits.



A l'issue de cette première cuisson, sortir la tarte du four pour y verser dessus la crème préparée préalablement. La crème remplit également les interstices. Remettre au four pendant 30 minutes à 180°C (surveiller la coloration les 10 dernières minutes). Sortir la tarte et laisser la refroidir dans la tourtière. Quand la tarte est froide, démouler et déposer la sur le plat de service.



Couper des parts et saupoudrer de sucre glace le morceau de tarte sur l'assiette. déguster, miam, miam..

