

TARTE AUX QUETSCHES

Août 2005 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte Brisée pur beurre
- ★ 600 à 700 g de quetsches
- ★ 100 g de sucre en poudre (75 + 25)
- ★ 50 g de sucre de canne roux en poudre
- ★ 6 biscuits boudoirs
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre

Ustensiles : Moule à tarte, Mortier/Pilon, Bol

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,15 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Laver les quetsches, les essuyer, les couper en deux, retirer les noyaux. Réduire les boudoirs en poudre fine à l'aide d'un mortier (à défaut de mortier mettre les biscuits dans un sac et utiliser un rouleau à pâtisserie ou une bouteille comme outil pour les écraser). Parsemer le fond de pâte avec le sucre roux puis avec la poudre de biscuits. Disposer les demi-quetsches parties bombées vers le bas en les serrant bien les unes contre les autres. Saupoudrer avec 75 g de sucre, disposer des dés de beurre et enfourner pour 35 minutes à four chaud.

Dans un bol mélanger 25 g de sucre avec la cannelle en poudre et bien mélanger. Saupoudrer les fruits avec ce mélange dès la sortie du four. Bien laisser refroidir.

i La **quetsche** est une prune violette, de forme ovoïde, originaire de l'Est de la France et qui arrive à maturité dès la fin de l'été. Sa chair jaunâtre est à la fois sucrée et acide et rend beaucoup de jus à la cuisson, d'où l'utilisation de boudoirs en poudre pour absorber le jus lors de la cuisson dans la recette de cette tarte. Beaucoup de sucre est également nécessaire pour neutraliser l'acidité naturelle du fruit. On peut aussi saupoudrer le fond de tarte avec de la poudre d'amandes.

Boisson :

Un Riesling servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.