

Tarte au quetsches

- Un rouleau de pâte feuilleté
- 1 kg de quetsche
- 4 cuillère à soupe de confiture ou marmelade de quetsche ou prune
- 50 g de poudre d'amande
- de la cannelle en poudre

Pour la «pâte à crumble»

- 20 g d'amandes en poudre
- 20 g de sucre
- 20 g de beurre
- 20 g de farine

■ Tarte fine au prunes d'Alsace



■ Préchauffez votre four à 180°

■ Lavez, dénoyotez les quetsche et coupez-les en 2. Abaissez la pâte dans un moule, et tartinez le fond de tarte avec la confiture ou marmelade

■ Saupoudrez de poudre d'amande. Posez vos quetsche dessus coté arrondis vers le fond saupoudrez de cannelle

■ Préparez votre «pâte à crumble» : Mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre, le beurre froid, et le sel. Travaillez la pâte avec les doigts, jusqu'à obtenir une texture de sable grumeleux. Recouvrez la tarte avec ce «sablage»

■ enfournez pour 40-45mn.