



Tarte croustillante aux quetsches



Voilà une tarte très riche en fruits, les pommes servant de base de pâte et les prunes de garniture. Elle est un peu difficile à démouler mais avec un moule à bords amovibles je m'en suis assez bien sortie.

La technique de la pâte est assez originale, je retenterai avec d'autres fruits.

Ingrédients (pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre) :

- 1 kg de quetsches
- 3 pommes
- 40g de semoule fine
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- cannelle

Préparation :

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Peler et râper les pommes. Couper les quetsches en deux et retirer le noyau.

Mélanger les pommes râpées à la semoule, au sucre et à la cannelle. Tapiser un plat à tarte de cette préparation (à fond amovible si possible). Y disposer les quetsches en les serrant le plus possible.

Enfourner et laisser cuire environ 30mn.

Le jus des fruits va faire permettre d'hydrater la semoule et de lier la pâte.

Démouler une fois que la tarte a tiédi. A déguster tiède ou froid.

Le 03 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/03/index.html>