

Tarte briochée aux quetsches



Ingrédients pour un moule à tarte de 27 cm environ :

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 40 g de sucre semoule
- 60 g de beurre ramolli
- 10 g de levure de boulanger
- 1 œuf
- 100 g de lait à température ambiante
- 400 g de quetsches
- 30 g de sucre
- 1 c à café de cannelle

Mélangez tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrissez quelques minutes. Lorsque la pâte devient lisse et brillante ajoutez le beurre malaxé. Laissez doubler de volume dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.

Versez la pâte sur un plan de travail fariné. Aplatissez la pâte et repliez les bords vers le centre de votre pâton jusqu'à ce que vous obteniez une boule. Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez la dans le moule en appuyant les bords contre le moule.

Lavez les quetsches, coupez-les en deux. Enlevez les noyaux et disposez les quetsches sur la tarte. Laissez fermenter la tarte pendant 45 minutes.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes.

A la sortie du four, parsemez de sucre et de cannelle.