

Tarte aux quetsches à l'alsacienne



Pour 6 à 8 personnes :

1 pâte sablée ou brisée

1 kg (±) de quetsches

30 g de poudre d'amande

2 œufs

120 g de sucre

20 cl de crème fraîche épaisse

1 CC de cannelle (*fac*)

- Préchauffer le four à 210°C.
- Froncer un moule à tarte avec la pâte sablée ou brisée et en piquer le fond à la fourchette.
- Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amande.
- Laver et couper les quetsches en 2. Ôter les noyaux et disposer les 1/2 quetsches, sur la tanches, tout autour de la pâte.
- Dans un saladier, battre ensemble la crème, les œufs et le sucre et verser la préparation du les quetsches. Saupoudrer éventuellement d'un peu de cannelle, pour ceux qui aiment.
- Enfourner pour 40 minutes environ, en surveillant la cuisson, sur la fin.

Attention, les quetsches rendent beaucoup de jus à la cuisson, alors on peut déposer le moule dans la lèche-frite ou mettre un papier alu au fond du four, pour le protéger, si ça déborde.

