

TARTE AUX QUETSCHES

- 150 g + 2 c. à s. de farine
- 75 g de de beurre pommade en dés
- 1 tasse à café d'eau
- 1 pincée de sel
- 25 g + 2 c. à s. de sucre
- 500 g de quetsches

Mélanger les 150 g de farine, le sel et 1 c. à s. bombée de sucre dans un cul de poule.

Ajouter le beurre pommade et pétrissez pour obtenir une sorte de semoule grossière.

Incorporer l'eau et continuer à pétrir pour obtenir une boule de pâte.

Dénoyauter les quetsches en les coupant en deux.

Etaler la pâte au rouleau et la déposer dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Etaler 2 c. à s. de farine et 1 de sucre sur la pâte. Installer les quetsches, face bombée contre la pâte, en les serrant bien. Saupoudrer de 25 g de sucre environ.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 30 minutes.

