



## TARTES AUX QUETSCHES ET CREME DE NOISETTES



**Pour 6 personnes:**  
**Facile comme une tarte**  
**Préparation: 20 mn**  
**Cuisson: environ 30 mn (8 + 20)**

Pour la pâte:

125g de farine  
50 g de farine complète  
25 g de poudre de noisettes  
100 g de beurre  
1 pincée de sel

Pour la garniture:

2 càs de purée de noisettes (en magasin bio)  
Autant de quetsches que le moule à tarte en veut

La tarte:

Préparer la pâte à tarte en mélangeant tous les ingrédients et former une boule. La mettre au frais pendant au moins ½ heure avant de l'étaler. Si la pâte est faite à l'avance, penser à la sortir assez tôt pour pouvoir l'étaler facilement.

Préchauffer le four à 210°.

Foncer le moule à tarte beurré ou non selon s'il est, ou non anti-adhésif, piquer le fond de tarte avec une fourchette et le précuire 7 à 8 minutes.

Pendant la cuisson de la pâte, laver et essuyer les quetsches, les dénoyauter et les couper en 4 dans le sens de la longueur.

Tartiner le fond de tarte des 2 càs de purée de noisettes et le recouvrir avec les prunes serrées mais sans qu'elles se chevauchent.

Remettre au four environ 20 à 25 minutes maximum en surveillant car ce type de pâte se colore très vite.