

Tarte aux quetsches et aux pralines roses



(pour 2/4)

Pâte :

150 g de farine
50 g de flocons de quinoa
6 cs d'huile d'amandes douces
Un peu d'eau

Garniture :

quetsches
100 g de pralines roses concassées
10 ml de crème liquide allégée

Préparez la pâte en mélangeant la farine, les flocons et l'huile. Ajoutez ensuite de l'eau petit à petit pour former une pâte homogène, ni trop dure ni trop molle. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Étalez ensuite la pâte et foncez un moule beurré ou en silicone, piquez à la fourchette. Mettez les pralines et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Laissez mijoter 1 minute puis versez sur les fonds de pâte. Laissez un peu refroidir puis garnissez avec les quetsches.

Faites cuire à 200 °C pendant environ 40 minutes (adaptez en fonction de votre four).