



Tarte aux Quetsches de Catherine pour « Un an pour faire son cookingout »



Tarte aux quetsches de Catherine pour ©cookingout

Ingrédients :

- 150 gr de farine
- 1 œufs
- 50 gr de beurre salé (1 pincée de sel)
- 1/2 sachet de levure de boulanger
- 1 cac de sucre cassonade
- beurre fondu
- 1kg de quetsches
- 3 cas d'eau
- 1 cas de gelée de fruit
- 1 cac agar-agar

Recette :

Délayez la levure dans un verre avec 2 cas de lait ou d'eau tiède sucré à la cassonade, laissez reposer 5 à 10mm,
Mélangez la farine à une pincée de sel (vous pouvez utiliser du beurre salé), l'œuf entier le beurre que vous aurez fait fondre, la levure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez monter la pâte plus ou moins 1 heure à l'abri des courants d'air.

Étalez la pâte dans une tourtière légèrement graissée.

Lavez, dénoyautez puis coupez en quatre les prunes. Garnir le fond de tarte avec les fruits.

Enfournez à four chaud 170° pour une trentaine de minute.

Quand la tarte sort du four, préparez un sirop en mélangeant : 3 cas d'eau à l'agar-agar, ajouter la cas de gelée et portez à l'ébullition en mélangeant pendant 10 à 15 mm. Répartir ce sirop sur la tarte à l'aide d'un pinceau. A déguster à fois bien refroidie.