

Tarte aux quetsches



Ingrédients :

- 1 pâte à tarte
- 1 kg de quetsches
- 50 g + 75 g de sucre (125 g au total)
- 50 g de semoule de blé

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C.

Étalez la pâte à tarte. Mettez-la dans un moule, piquez le fond et les bords avec une fourchette et réservez.

Saupoudrez le fond de tarte avec la semoule et 50 g de sucre en poudre.

Lavez les quetsches, coupez-les en deux et dénoyotez-les.

Placez-les chair vers le haut sur le fond de tarte en les serrant au maximum. Commencez par l'extérieur pour aller vers l'intérieur.

Saupoudrez-les quetsches avec les 75 g de sucre restant.

Enfournez la tarte 25 minutes environ jusqu'à ce que les bords de la tarte soient bien dorés.

Sortez-là du four, laissez-la tiédir ou refroidir et servez !