

# Tarte bourdaloue aux quetsches

cuisine gourmande septembre 2010

1 pâte brisée ou sablée  
1 quinzaine de quetsches  
100 g de poudre d'amande  
100 g de sucre glace  
100 g de beurre  
1 œuf

Faire l'appareil avec la poudre d'amande, le sucre glace, le beurre et l'œuf. L'étaler sur la pâte.  
Coupez les quetsches en 4 et les mettre dessus, côté chair sur le dessus.  
Cuire 10 min à 200° puis 25 min à 180°.

On peut la faire avec des poires ou des abricots.