

Tarte aux quetsches

Pour 1 tarte de 28cm de diamètre :

- 1 pâte sablée
- 500g de quetsches (dénoyautées)
- 100g de beurre salé mou
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Etalez la pâte dans le moule et mettez-la à cuire à blanc pendant une dizaine de minutes.
3. Lavez et séchez les quetsches. Dénoyautez-les et coupez-les en 2.
4. Préparez la crème d'amandes en mélangeant le beurre salé mou avec le sucre glace et la poudre d'amandes.
5. Etalez la crème d'amandes sur la pâte. Posez par dessus les quetsches face coupée vers le haut. Saupoudrez avec le sucre vanillé.
6. Enfournez pendant 30 minutes.
7. Servez cette tarte plutôt tiède (mais froid c'est bon aussi).