

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX QUETSCHES ET STREUSEL À LA CANNELLE

pour 6 personnes :

350g pâte brisée (à faire la veille) : 500g farine T55 - 375g beurre - 10g sel - 50g d'oeufs - 100ml d'eau -

Faire dissoudre le sel dans l'eau. Sabler la farine et le beurre tempéré. Ajouter l'eau salée et l'oeuf. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène (ne pas trop travailler). L'emballer de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur 12h00.

Royale (flan sucré) : 50g d'oeuf (1 oeuf entier) - 40g sucre semoule - 10g maïzena - 70ml lait entier - 55ml crème fleurette -

Blanchir légèrement l'oeuf avec le sucre et la maïzena. Ajouter le lait et la crème, fouetter afin de lisser le mélange.

Streusel à la cannelle (à faire la veille) : 60g farine T55 - 55g beurre - 30g sucre glace - 4g cannelle en poudre -

Sabler le beurre avec la farine. Ajouter le sucre et la cannelle. Sabler encore jusqu'à obtenir des gros grumeaux. Réserver au réfrigérateur.

Autres : 500g quetsches (fendues en 2 et dénoyautées) - 50g sucre glace - 20g poudre d'amandes -

Etaler au rouleau la pâte brisée sur 3 mm. Beurrer légèrement les côtés internes du carré de Ø 21cm. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Le fonder avec la pâte. Enlever l'excédent. Piquer le fond. Entreposer au réfrigérateur pendant 1h00.

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Chemiser l'intérieur de la pâte de papier sulfurisé. Remplir avec des noyaux de cuisson ou des haricots secs. Précuire pendant 15 minutes. Retirer les noyaux et le papier (attention c'est chaud!). Répartir la poudre d'amande puis garnir avec les quetsches.

Verser la royale. Remettre au four pendant 30 minutes. Parsemer le streusel et saupoudrer de sucre glace. Cuire encore 30 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir. Ôter le carré. Saupoudrer de sucre glace. Transférer sur un plat.