



TARTE AUX QUETSCHES VÉGANE

Pour 6 personnes :

Pâte à tarte végane (de [Ahava Bakery](#)): 25g poudre de noisettes - 50g sucre glace - 20g sucre en poudre - 1 càs maïzena - 220g farine T.45 - 130g margarine - 50ml (5cl) d'eau - 2 càs de purée de noisettes (dans les magasins bio) -

Dans un saladier, verser la poudre de noisettes, le sucre glace, le sucre, la maïzena et la farine. Mélanger. Ajouter la margarine en dés, sabler avec les mains. Ajouter l'eau et la purée de noisettes. Pétrir jusqu'à la formations d'une boule. Placer dans un papier film alimentaire et placer au réfrigérateur 2 heures ou mieux jusqu'au lendemain.

Le lendemain, sortir la pâte. La poser sur le plan de travail légèrement fariné. L'étaler. Placer dans le moule graissé. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Replacer au réfrigérateur.

Crème de noisettes végane (de [Délicieux](#)) : 50g margarine - 50g sucre en poudre - 50g poudre de noisettes - 50g yaourt végétal - 50g farine T.45 - 1 bouchon de rhum ambré - quelques gouttes d'extrait de vanille -

Mélanger ensemble la margarine (à t° ambiante) et le sucre. Sabler entre les mains. Ajouter la poudre de noisettes puis le yaourt végétal, Mélanger au fouet. Ajouter la farine puis le rhum et l'extrait de vanille. Verser dans une boîte hermétique, entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Crumble ou streusel végan (de [Je vais vous cuisiner](#)) : 50g sucre glace - 50g farine T.45 - 1 càc cannelle en poudre - 50g poudre de noisettes - 45g huile neutre (tournesol ou comme moi huile de pépins de raisin) -

Mélanger les ingrédients secs, ajouter l'huile. Emietter la pâte. La déposer dans une boîte hermétique et l'entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain : laver, essuyer les quetsches, les dénoyauter (environ 10-12).

Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante. Sortir les trois préparations. Etaler la crème de noisettes sur le fond de tarte. Placer les demi-quetsches légèrement debout sur la crème. Enfournier et cuire 35 minutes.

Sortir la tarte (ne pas arrêter le four). Répartir le streusel ou crumble. Remettre au four et cuire 20 à 25 minutes, la tarte doit être dorée.

La placer sur une grille, laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.