



Ma tarte aux quetsches en streusel

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Frais : 1 h. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Farine : 250 g
Sel : une grosse pincée
Sucre en poudre : 25 g
Beurre, mou : 125 g
Jaune d'oeuf : 1
Eau : 75 g

Prunes quetsches : 500 g
Biscuits saveur spéculoos : 6 + 3
Farine : 30 g
Poudre d'amandes : 15 g
Beurre, mou : 30 g

Beurre pour le cercle

Réalisation

1. Mélanger d'abord les poudres, puis ajouter le beurre, le jaune d'œuf et l'eau. Bien mélanger la pâte au robot, puis la mettre en boule sous film et la placer au frais durant au moins 30 minutes.
2. L'étaler ensuite sur un plan de travail fariné et sur 3 mm d'épaisseur. En foncer un cercle à pâtisserie beurré lui-même placé sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé beurré. Couper les bords au rouleau à pâtisserie, piquer le fond à la fourchette et placer le fond de tarte au frais pour au moins encore 30 minutes.
3. Pendant ce temps, laver, essuyer, couper en deux et dénoyauter les demi-quetsches.
4. Réduire en poudre 6 biscuits et les réserver.
5. Pour la pâte à streusel, réduire en poudre 3 biscuits, puis ajouter la farine, la poudre d'amandes et le beurre. Mélanger à la fourchette pour obtenir une pâte à streusel bien sablée et granuleuse.
6. Sortir ensuite le fond de tarte du frais et préchauffer le four à 210°C.
7. Saupoudrer la poudre de biscuits sur tout le fond de tarte.
8. Déposer les demi-quetsches côté bombé sur la poudre de biscuits.
9. Saupoudrer de la pâte à streusel régulièrement.
10. Enfourner pour 35 minutes et laisser 5 minutes dans le four éteint. Laisser refroidir au moins 2 heures.

Matériel

un cercle à tarte de 22 cm
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un mortier + un pilon
une balance ménagère



Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Tarte aux quetsches en streusel