

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE À CROISILLONS AUX QUETSCHES

**Pour 6 personnes :**

**Pâte brisée : 500g farine T.55 - 250g beurre doux - 1 oeuf - 10g sel fin - 10cl d'eau froide** - (il en restera mais elle se garde 5 à 6 jours au réfrigérateur et peut être utilisée pour une tarte aux légumes, une quiche, etc...)

**Dans le bol du robot (pour moi Kitch...id) muni de la feuille verser la farine, le sel et le beurre. Mixer à vitesse 5-6 pour sabler la pâte. Ajouter l'oeuf et l'eau jusqu'à formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur.**

**Garniture : 800 à 1kg de quetsches - 60g sucre en poudre - 60g poudre d'amandes - QS sucre en poudre -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer le fond et les bords d'un moule à tarte □ 30cm. Etaler sur le plan de travail fariné la moitié de la pâte, la poser dans le moule, couper les bords, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre. La répartir sur le fond de la pâte. Dénoyauter les quetsches. Les placer légèrement debout en commençant par l'extérieur peau en dessous. Saupoudrer de sucre en poudre. Etaler la pâte et découper des bandes de 1cm de large. Placer sur la tarte en pinçant chaque extrémité sur le bord de la pâte de la tarte.**

**Enfourner et cuire 35 minutes. Laisser refroidir dans le four éteint (ce qui permet un fond de tarte plus croustillant).**