

[Atelier] Quetsches en tartelettes sur lit de cheveux d'ange et petit crumble aux flocons d'avoine, amandes et graines de courge



“ Je vous présente une chouette recette présentée lors d'un atelier de cuisine que j'ai animé samedi le 31 août dans le cadre de l'événement « Parc en fête » au parc de la Bergerie de Cronembourg à Strasbourg.”

Les Ingrédients :

(Pour 12 tartelettes) :

- 12 à 18 [quetsches](#)
- 80 g de cheveux d'ange (pâte à kadaïf)
- Cannelle
- 15 g de beurre demi-sel
- 25 g de flocons d'avoine
- 75 g de farine
- 75 g de beurre demi-sel
- 50 g de cassonade
- 10 g d'[amandes](#) concassées
- 5 g de graines de [courge](#)

Les Étapes :

Déliez puis coupez les cheveux d'ange en petits morceaux à l'aide de vos doigts. Ajoutez 15 g de beurre fondu. Travaillez les cheveux d'ange pour qu'ils soient imbibés de beurre. Répartissez-les dans les empreintes d'un moules pour 12 muffins.

Coupez les [quetsches](#) en deux. Dénoyautez-les. Coupez les demies [quetsches](#) en deux. Répartissez les quartiers de [quetsches](#) sur les fonds de tartelettes. Saupoudrez de cannelle au goût.

Préparez le crumble avec les flocons d'avoine, la farine, le beurre fondu, les amandes concassées et la cassonade. Garnissez les tartelettes de ce mélange puis répartissez les graines de courge.

Enfournez dans le milieu du four à 200°C pendant 5 minutes, puis 15 à 20 minutes à 180°C.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez les [quetsches](#) par des [mirabelles](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/atelier-quetsches-en-tartelettes-sur-lit-de-cheveux-d-ange-et-petit-crumble-aux-flocons-d-avoine-amandes-et-graines-de-courge/>
