

Tarte toute simple aux quetsches et aux amandes



“ De saison et sans flan... je n'aime pas !”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 500 g de [quetsches](#)
- 1 pâte brisée
- 10 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe de poudre d'[amandes](#)
- 4 c. à soupe de sucre de canne blond

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Déposez-la dans un moule à tarte. Foncez-la. Déposez-la au frais pendant au moins 30 minutes.

Pendant ce temps, coupez les [quetsches](#) en deux. Dénoyautez-les. Réservez.

Préchauffez le four à 220°C.

Sortez la pâte à tarte du frigo. Saupoudrez-la de poudre d'[amandes](#). Répartissez les demies [quetsches](#) puis le beurre coupés en petites tranches. Saupoudrez de sucre.

Enfournez dans le bas du four à 220°C pendant 5 minutes, puis 10 minutes à 200°C. Réduisez à 180°C et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Dégustez.

Et Que Dire De Plus ?

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