Tarte épicée aux quetsches, noisettes et beurre salé

“ Un peu de beurre et 5 épices sur une tarte aux prunes peu calorique ! De plus, le sel rehaussera le goût fruité ! ”

Les Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 500 à 750 g de quetsches
- 25 à 50 g de noisettes
- 3 à 4 c. à soupe de sucre de canne brut
- ¼ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de 4 épices
- 10 à 25 g de beurre demi-sel

Les Étapes :

Préchauffer le four à 220°C.

A l’aide d’un couteau, coupez les quetsches en deux, en prenant soin de retirer le noyaux et les parties abîmées.

Étalez la pâte brisée à plat sur une plaque de cuisson. Disposez-y les prunes, face coupée vers le haut.

Saupoudrer de 2 à 3 c. à soupe du sucre de canne brut, la cannelle, les 4 épices puis les noisettes concassées. Répartissez les copeaux de beurre demi-sel sur les quetsches épicées puis saupoudrez de nouveau de 1 c. à soupe de cassonade.

Enfournez dans le bas du four pendant 20 à 25 minutes.

Servir tiède.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez la pâte brisée par une pâte sablée.

→ Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog *(01/09/2008)*.

© Les Papilles Estomaquées... 2014