

TARTE AUX QUETSCHES TARDIVES

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 40 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

- 1 pâte sablée (250g de farine 125g de beurre 125g de sucre 1 pincée de cannelle 1 œuf)
- 1,2kg de questches
- 3 œufs
- 25cl de crème fraîche
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille
- biscuit spéculos



Descriptif:

La quetsche tardive compte pas pour des prunes...
Essayez ma recette de tarte

Étalez la pate, émiettez les biscuits puis disposez les questches dénoyautées.
Versez le flan composé des 3 œufs du sucre et de la crème
Enfournez 40 min a 200•c

Bon appétit