

Tarte aux quetsches tardives

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients : 1 pâte sablée (250 g de farine 125 g de beurre 125 g de sucre 1 pincée de cannelle 1 œuf) 1,2 kg de quetsches 3 œufs 25 cl de crème fraiche 100 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé biscuit spéculos

Descriptif global : La quetsche tardive ne compte pas pour des prunes… Essayez ma recette de tarte !

Etape 1 : Étalez la pâte, émiettez les biscuits, puis disposez les quetsches dénoyautées.

Etape 2 : Versez le flan composé des 3 œufs, du sucre et de la crème.

Etape 3 : Enfournez 40 min à 200 °C. Bon appétit !