



## 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 fraîche 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 !