

# Tarte aux quetsches et amandes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

## Ingrédients :

### Pour la pâte à tarte:

- 300 g de farine bise biologique (semi-complète)
- 2 grosses cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- -50 g de cassonade
- -50 g de beurre demi-sel
- -Un peu de lait chaud

### Pour la garniture:

- 1 kg de quetsches
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de maïzena
- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de cassonade

## Recette :

1) Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

2) Préparer la pâte: verser dans un saladier la farine bise, la cassonade, le beurre fondu et la crème fraîche. Sabler du bout des doigts pendant quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien répartis. Ajouter un peu de lait chaud pour assouplir la pâte (elle doit être molle et non collante). Etaler la pâte et garnir un grand moule à tarte.

3) Préparer la garniture: mélanger ensemble la crème liquide, les oeufs, la cassonade, la maïzena et la poudre d'amande.



4) Laver les prunes, les couper en deux et les dénoyauter. Garnir le fond de tarte avec des demi-prunes. Verser l'appareil sur les prunes.

Enfourner pendant 40 minutes.