

Tarte fine aux quetsches

Légère et acidulée, elle vous titille délicieusement les papilles...

Composition
pour 6 personnes

1 pâte feuilletée
6 à 8 quetsches
2 c. à soupe de semoule de blé
3 à 4 c. à soupe de sucre en poudre
1 à 2 c. à soupe de sucre à la vanille bourbon
1 éclat de bâton de cannelle

Ustensiles : 1 plat à tarte, 1 couteau, 1 cuillère à soupe

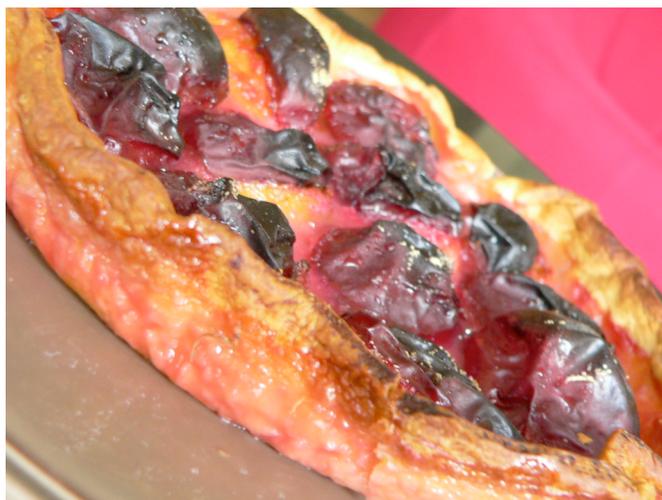


photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 210°.

Poser la pâte feuilletée avec sa feuille de papier cuisson sur le fond du plat à tarte. La saupoudrer de semoule blé.

Couper les quetsches en deux, les denoyauter et les déposer sur la pâte à tarte côté bombé vers le haut.

Sucrez avec les deux sucres, poser l'éclat de bâton de cannelle.

Enfourner et laisser cuire de 20 à 30 minutes.

Servir cette tarte froide.