



TARTE TATIN AUX QUETSCHES

Pour 8 personnes :

- 1 pâte brisée
- 450g de quetsches congelées
- 50g de sucre

Faire décongeler et égoutter les fruits.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer un moule à tarte antiadhésif et le saupoudrer avec le sucre de façon uniforme.

Ranger les oreillons de quetsches bien serrés, peau côté sucre.

Les recouvrir avec la pâte et enfourner pendant 30 minutes.

La pâte doit être dorée et croustillante.

Démouler la tarte en la renversant sur un plat et la servir tiède.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>