

# La tarte aux quetsches

---

**Pour un moule de 26cm Ø:**

Pour la pâte sablée :

250 g de farine  
100 g de beurre  
50 g de sucre semoule  
1 œuf  
1 pincée de sel  
chapelure

Pour le crumble :

(sans beurre et farine)  
80 g de sucre (blanc ou roux)  
40 g de chapelure  
de la cannelle ou du rhum



800 g - 1 kg de quetsches ou de prunes

**Préparation:**

Dans un bol, versez la farine, ajoutez le beurre en morceaux, le sucre, l'œuf et le sel, puis mélangez et malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez la reposer au frais pendant 20 minutes.

Lavez et dénoyotez les quetsches et coupez-les en deux. Si vous utilisez des prunes de grande taille, coupez-les en quatre.



Étalez la pâte et placez-la dans le moule beurré. Saupoudrez-la d'un peu de chapelure afin que le jus des fruits soit absorbé. Disposez les oreillons des quetsches en cercles concentriques serrés.

Enfin, mélangez la chapelure et le sucre avec la cannelle, mouillez le mélange avec un peu d'eau et dispersez-le en flocons sur les fruits.

A la place de la cannelle et l'eau, prenez du rhum. Votre tarte sera encore plus savoureuse.

Mettre au four à 180° pendant 35-40 minutes jusqu'à ce que les fruits soient légèrement compotés.