

# TARTE AUX QUETSCHES D'ALSACE

**Durée de préparation:** 30 minutes

**Durée de cuisson:** 50 minutes

**Type:** Dessert

## Ingrédients:

pour 6 personnes

**pâte brisée :**

- 250g de farine
- 50g de sucre
- 4g de sel
- 100g de beurre 80g de lait

**Garniture :**

- 750g de quetsches d'Alsace
- 50g de sucre
- 1 pointe de cannelle

**Flan :**

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100g de lait
- 50g de crème fraîche

## Descriptif:

**La pâte brisée :**

Préparez la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre.

Ajoutez le sel, le sucre et le lait.

Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte ferme.

Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au frais.

**Pour la garniture :**

Dénoyautez les quetsches

Mélangez le sucre et la cannelle

**Le flan :**

Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet.

**Réalisation :**

Étalez la pâte, tapisser un moule à tarte de 25 cm environ de diamètre préalablement beurré.

Posez les quetsches d'Alsace dans le fond.

Versez le flan sur la tarte.



Cuire à 200°C (th.6/7) pendant 50 min  
Saupoudrez de sucre cannelle à la sortie du four