Tarte aux quetsches d’Alsace

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Ingrédients :

Pâte brisée :
250 g de farine
50 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
80 g de lait

Garniture :
750 g de quetsches d’Alsace
50 g de sucre
1 pointe de cannelle

Flan :
2 œufs
100 g de sucre
100 g de lait
50 g de crème fraiche

Descriptif global :

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.
Recouvrez d'un film plastique et laissez reposer au frais.

Garniture :
Dénoyautez les quetsches.
Mélangez le sucre et la cannelle.

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.