

Recette

Qu'est-ce qu'on MiAM ?



Tourte aux Quetsches



Personnes
10

Quoi ?

Pâte sablée

450 gr de farine
225 gr de beurre
2 jaunes d'œufs
40 gr de sucre
120 gr d'eau + sel

Garniture

1,3 kg de quetsches
70 à 80 gr de boudoirs
3 à 4 c.à.s de poudre d'amande ou
farine de noisette/noix

Cassonade

Cannelle en poudre
Rhum/Fleur d'oranger

30 cm



tablées de Quartier
Le Havre

Comment ?

! Conservez un tout petit peu de jaune d'œuf pour dorer la tourte

1. Au robot, réalisez la pâte sablée : réduire en sable farine et cubes de beurre froid + 5 gr sel + sucre – incorporez les jaunes d'œuf battu avec l'eau jusqu'à formation de la pâte
2. Divisez ce pâton en deux, un de 520 gr (fond) et un autre de 290 gr (couvercle) – Mettez au froid une heure sous la forme d'un disque épais
3. Ouvrez les quetsches en deux – Dénoyautez – Dans un cul de poule, saupoudrez 2 à 3 c.à.s de cassonade, un peu de cannelle et un bouchon de rhum/fleur d'oranger – Réservez
4. Abaissez et foncez le fond de tarte en laissant dépasser les bords – Piquez-le
5. Emiettez les boudoirs – Mélangez avec la poudre choisie (amande/noisette/noix) – Tapissez le fond de tarte
6. Disposez les quetsches, peau sur le fond de tarte, légèrement appuyées les unes contre les autres
7. Apposez le couvercle de pâte – Jointez en rabattant les bords humides à l'intérieur – Chiquetez (motifs du bord de pâte)
8. Percez un trou cheminée au centre – Dorez au pinceau
9. S'il reste de la pâte, créez des motifs en bas-relief collés sur le couvercle
10. Enfournez 45 min à 210°C

La Dantine