Tarte aux quetsches tardives

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

1 pâte sablée (250 g de farine 125 g de beurre 125 g de sucre 1 pincée de cannelle 1 œuf)
1,2 kg de quetsches
3 œufs
25 cl de crème fraiche
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
biscuit spéculos

Descriptif global :

La quetsche tardive ne compte pas pour des prunes…
Essayez ma recette de tarte !

Etape 1 :

Étalez la pâte, émiettez les biscuits, puis disposez les quetsches dénoyautées.

Etape 2 :

Versez le flan composé des 3 œufs, du sucre et de la crème.

Etape 3 :

Enfournez 40 min à 200 °C.

Bon appétit !