



## TARTE AUX QUETSCHES 2021

Pâte sucrée de Cyril Lignac : 130g beurre doux - 125g sucre glace - 40g poudre d'amandes - 75g d'oeufs entiers - 70g féculé de pomme de terre - 245g farine T.55 - 1g1/2 sel fin -

Tamiser la farine et la féculé.

Dans la cuve du robot muni de la feuille, crémiser le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et le sel. Quand le mélange est sableux, ajouter 1/3 d'oeufs légèrement battus et 1/3 farine/féculé. Quand le mélange est homogène, incorporer rapidement en deux fois le reste d'oeufs et le reste farine/féculé. Ne pas trop travailler la pâte. L'étaler finement entre deux feuilles guitare ou papier cuisson. Laisser reposer 1h00 au réfrigérateur minimum (ou une nuit).

Crème frangipane de Christophe Felder :

Crème d'amande : 250g beurre mou - 250g sucre semoule - 250g poudre d'amandes - 4 oeufs - 1 bouchon de fleur d'oranger (ou de rhum)-

Mélanger le beurre mou dans un saladier avec le sucre, la poudre d'amandes et les oeufs en fouettant vivement afin d'obtenir une crème onctueuse. Incorporer la fleur d'oranger ou le rhum. Bien lisser le mélange. Entreposer au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Crème pâtissière : 1 gousse de vanille - 50cl lait frais entier - 120g sucre semoule - 120g jaunes d'oeufs - 50g maïzena - 50g beurre -

Couper et gratter la gousse de vanille. Dans une casserole faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et mettre à infuser la gousse de vanille coupée en deux et grattée pendant 30 minutes.

Dans un bol, mélanger avec un fouet les jaunes d'oeufs, le reste de sucre et la maïzena. Verser dessus une partie du lait (ne pas oublier d'ôter la gousse de vanille). Fouetter vivement le tout. Verser la préparation dans la casserole contenant le lait. Mettre la casserole sur feu vif et cuire la crème pâtissière tout en fouettant jusqu'à épaississement. Hors du feu ajouter le beurre et fouetter jusqu'à incorporation. Verser le tout sur une plaque ou dans une jatte. Recouvrir d'un film alimentaire au contact (afin qu'elle ne croûte pas). Entreposer au réfrigérateur.

Crème frangipane : 500g crème d'amande - 150g crème pâtissière -

Fouetter la crème pâtissière. Mélanger la crème d'amande avec la crème pâtissière en fouettant. Réserver au réfrigérateur. Peut être congelée (ne pas hésiter à la diviser dans des petits sacs à congélation).

Tarte aux quetsches 2021 : moule rectangulaire à fond amovible

Pâte sucrée - 19 quetsches - 175g crème frangipane - Q.S sucre glace - Q.S amandes effilées torréfiées légèrement -

Préchauffer le four, position pizza, à 180°C. Sur le plan de travail fariné étaler au rouleau la pâte. La placer dans le moule en découpant le surplus (surplus à conserver au réfrigérateur dans du film alimentaire pour un autre usage). Placer dessus un papier sulfurisé, étaler les cailloux de cuisson. Enfournier et cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, couper en deux les quetsches et les dénoyauter. Réserver.

Sortir le fond de tarte du four. Changer la position du four, mettre sur position four entier : chaleur tournante + traits en haut et en bas. Ôter les cailloux et le papier (attention c'est chaud). Laisser tiédir.

Étaler la crème frangipane. Placer les demi-quetsches debout, bien serrées. Enfournier et cuire 35 minutes. Laisser refroidir.

Une fois refroidie saupoudrer de sucre glace et répartir des amandes effilées.

## TARTE AUX QUETSCHES SIMPLE

14 quetsches - reste de pâte sucrée - poudre d'amande - sucre glace -

Préchauffer le four à 180°, position four entier (chaleur tournante + traits en haut et en bas).  
Sur le plan de travail fariné étaler la pâte. Poser le cercle à tarte (□22cms) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette, couper le surplus. Répartir la poudre d'amande (2 poignées). Couper en deux les quetsches, les dénoyauter. Les placer dans le fond de tarte. Enfourner et cuire 35 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace. Démouler. Glisser la tarte sur un plat de service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr