



<http://hirtzbach.free.fr>

## Tarte aux quetsches (Tswatchgawaïa)

*Pour 6 personnes – préparation : 1 h – cuisson : 40 mn*

Pâte Brisée : 250 g (*voir recette dans le chapitre « pâtes »*)

Quetsches : 1,2 kg

Sucre : 120 g

Cannelle en poudre : 1 cuillerée

Amandes en poudre : 100 g

Foncez la pâte Brisée dans un moule à tarte beurré, saupoudrez la pâte de la poudre d'amandes.

Coupez et dénoyautez les quetsches. Disposez-les en rosace sur la pâte.

Saupoudrez de sucre et de cannelle. Faites cuire 40 minutes.

Saupoudrez de sucre glace et servez tiède ou froid.

**Variante : à mi-cuisson, recouvrez la tarte d'un flan battu aux ingrédients suivants : 2 oeufs, 2 cuillerées de sucre, 20 cl de crème.**