

# TARTE ÉPICÉE AUX QUETSCHES, NOISETTES ET BEURRE SALÉ



## Ingrédients:

- 1 pâte brisée ou sablée
- 500 g de quetsches
- 25 à 50 g de noisettes
- 3 à 4 c. à soupe de sucre de canne brut
- ¼ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de 4 épices
- 10 à 25 g de beurre demi-sel

## Les étapes

Préchauffer le four à 220°C.

A l'aide d'un couteau, coupez les quetsches en deux, en prenant soin de retirer le noyau et les parties abîmées.

Étalez la pâte brisée à plat sur une plaque de cuisson. Disposez-y les prunes, face coupée vers le haut. Saupoudrez de 2 à 3 c. à soupe du sucre de canne brut, la cannelle, les 4 épices puis les noisettes concassées. Répartissez les copeaux de beurre demi-sel sur les quetsches épicées puis saupoudrez de nouveau de 1 c. à soupe de cassonade.

Enfournez dans le bas du four pendant 20 à 25 minutes.

Source : <http://papillesestomaquees.fr/tarte-epicees-aux-quetsches-beurre-sale/>