

Tarte aux quetsches en alsacien *Zwatchkawayaya*

1^{er} méthode : avec flan

- 500 gr de prunes
- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 50 gr de semoule et 50 gr de poudre d'amande
- 50 gr de sucre semoule roux + un petit bol de crème et 2 œufs (mélanger le tout pour faire le flan)

Réalisation tarte aux prunes

1. Lavez vos prunes, dénoyautez-les et coupez-les en quartiers.
2. Déroulez votre pâte feuilletée dans votre moule.
3. Saupoudrez le fond de semoule et de poudre d'amande.
4. Disposez vos prunes sur votre pâte. Versez le mélange crème + œufs + sucre sur les prunes.
5. Mettre au four pour environ 45 mn en surveillant la cuisson.

2^{ème} méthode : sans flan

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 100 g de poudre d'amande
- 50g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 grammes de beurre
- Et des prunes (500gr)

Réalisation tarte aux prunes

6. Lavez vos prunes, dénoyautez-les et coupez-les en quartiers.
7. Déroulez votre pâte feuilletée dans votre moule.
8. Saupoudrez de poudre d'amande.
9. Disposez vos prunes sur votre pâte. Sucrez et parsemez le dessus du beurre coupé en petits morceaux
10. Mettre au four pour environ 45 min en surveillant la cuisson