

## Tarte aux quetsches de Nathalie de Bischtroff (Kirbkueche)



La quetsche est une variante de la prune, que l'on trouve principalement cultivée en Alsace Bossue. La tarte aux quetsches séchées est l'une des gourmandises que les alsaciens préparaient dans le temps. Les quetsches séchées servaient de friandises pour les enfants, à l'époque où les bonbons n'existaient pas encore.

### Ingrédients (pour 8 personnes)

<i>Pour 3 abaisses de pâtes feuilletée:</i>	<i>Garniture:</i>
500 g de farine t 45	1 gros bol de quetsches séchées
400 g de beurre	100 g de sucre
220 g d'eau	10 cl de vin blanc sec (ici Edelzwicker)
20 g de vinaigre doux (Melfor en Alsace)	100 g de crème épaisse
50 g de beurre fondu	1 cuillère à café de cannelle
5 g de sel	1 jaune d'œuf

### **Préparation**

- Si vous utilisez des quetsches séchées et non des pruneaux, réhydratez-les une nuit, égouttez-les et placez-les dans une casserole. Couvrez et laissez cuire 2 h à feu très doux pour qu'elles soient bien comptées.
- Si vous utilisez des pruneaux, placez-les dans la casserole, ajoutez 1/2 verre d'eau et faites les cuire 30 minutes à feu très doux pour les ramollir.
- Préparez la pâte. Réalisez la détrempe: dans un saladier, placez la farine, ajoutez l'eau, le beurre fondu et refroidi, le vinaigre et le sel. Mélangez rapidement pour que la pâte soit homogène sans trop la travailler. Filmez et laissez reposer 1 h. Sortez le reste du beurre du réfrigérateur.
- Egouttez quetsches ou pruneaux et dénoyautez-les. Ajoutez le vin à cette compote et passez-la au moulin à légumes (grosse grille) ou au mixeur. Ajoutez le sucre et la crème.
- Préchauffez le four à 200°. Préparez la pâte en intégrant le beurre et en faisant des tours. Etalez la pâte assez finement et placez-la sur un grand moule à tarte. Découpez les bords en passant le doigt sur le rebord de la tarte puis pincez les bords. Gardez les chutes.
- Etalez la purée de fruits sur le fond de tarte. Découpez à la roulette ou à l'emporte-pièce des décors dans la pâte et déposez-les sur la garniture. Pincez les bords de la tarte entre le pouce et l'index.
- Diluez le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et dorez les chutes de pâte et les bords de la tarte au pinceau. Enfournez et laissez cuire 40 minutes. Servez tiède.

### **Conseils**

- Les pruneaux sont moins acides que les quetsches, vous pouvez donc n'utiliser que 70 g de sucre au lieu de 100 g pour les quetsches. Vous pouvez aussi cuisiner cette tarte sans crème fraîche.
- Poser le moule 2-3 minutes avant la fin de la cuisson sur la sole du four pour bien cuire le fond.