

Tarte



AUX QUETSCHES

1 PÂTE FEUILLETÉE ou BRISEE
800G DE QUETSCHES
200G DE SUCRE
50G DE SEMOULE DE BLÉ FINE

OPTIONNEL :
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE CANNELLE EN POUDRE

Préchauffez le four à 220°C.
Lavez, dénoyautez et coupez
les quetsches en deux dans le sens
de la longueur.

Beurrez un moule à tarte et
garnissez le de pâte. Piquez
délicatement le fond avec une
fourchette sans percer la pâte.

Saupoudrez le fond de tarte
avec 50g de sucre, puis parsemez la semoule (qui absorbera l'excédent de jus).

Pour que le jus ne mouille pas le fond de tarte : **Disposez les quetsches la face bombée contre la pâte**
en les serrant les unes aux autres.

Saupoudrez le tout avec 75g de sucre. Faites cuire environ 30 à 35 min.

Laissez refroidir, puis saupoudrez avec le reste de sucre et la cannelle en poudre avant de servir.



Astuce :

Avec une boîte à pizza, congelez facilement vos tartes cuites pour les retrouver aussi croustillantes en hiver !

Les bonnes recettes de



Mamie Rabelle



La Quetsche

SAUTE DE PORC

6 

AUX QUETSCHES

1,3 KG DE PORC
(MORCEAUX À SAUTER)
500 G DE QUETSCHES
1 GROS OIGNON
250 G DE LARD FUMÉ
50 CL DE VIN BLANC
SEL, POIVRE
1 BOUQUET GARNI
1 KG DE POMMES DE TERRE

Faites revenir l'oignon émincé dans une cocotte-minute avec un peu d'huile.

Farinez les morceaux de porc et faites-les revenir dans la cocotte avec l'oignon. Mouillez avec le vin blanc.

Faites revenir le lard coupé en lardons dans une poêle à part, sans ajout de matière grasse. Ajoutez les ensuite à la viande, couvrez d'eau à hauteur et ajoutez les pommes de terre entières épluchées et les quetsches lavées.

Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez selon les goûts.

Fermez la cocotte-minute et laissez cuire 45 min dès la mise en rotation de la soupape.



Sorbet

4 

AUX QUETSCHES

300G DE QUETSCHES
JUS D'UN CITRON
250 G DE SUCRE
20CL D'EAU

Lavez et coupez les quetsches en morceaux. Mixez-les.

Dans une casserole, préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Faites bouillir quelques instants.

Ajoutez le sirop à la purée de fruits, mélangez bien et mixez à nouveau pour obtenir un mélange bien mousseux.

Entreposez au congélateur deux heures avant de déguster.



Retrouvez plus de recettes sur notre site Internet: WWW.MIRABELLOR.COM