

MIRLITON AUX QUETSCHES

Pour 1 mirliton (diamètre du moule à manqué 26 cm) :

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

1 kg de quetsches (900g dénoyautées)

150 g de sucre semoule

20 cl de crème fraîche épaisse

30 g de beurre

5 œufs

60 g de poudre d'amandes

50 g de farine

1 grosse cuiller à soupe d'eau de vie de prune

sucre glace pour saupoudrer



Préparation : Beurrez et sucrez votre moule à manqué.

Dénoyotez vos prunes et coupez-les en 2.

Préchauffez votre four à 180°C.

Disposez vos prunes face contre le plat comme si vous faisiez une tarte Tatin.

Faites un appareil avec tous les autres ingrédients. Recouvrez les quetsches de ce mélange. Faites cuire environ 35 minutes (le dessus doit être doré). Démoulez et saupoudrez avec du sucre glace.

Régalez-vous !