

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 P.



CRÉMANT D'ALSACE

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

AMANDINE AUX QUETSCHES

Ingrédients

- 300g de quetsches
- 70g de beurre
- 60g de sucre en poudre
- 50g de poudre d'amande
- 30g de farine
- 2 oeufs
- 20cl de crème semi-épaisse
- 2 sachets de sucre vanillé

Progression

- Rincez et dénoyotez les quetsches.
- Fouettez dans un saladier les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez progressivement 50g de beurre ramolli, la farine tamisée et la poudre d'amande. Ajoutez la crème. Mélangez bien.
- Beurrez 4 ramequins ou des moules à tarte. Versez-y la pâte et répartissez les quetsches dessus.
- Mettez à cuire pendant 20 minutes à four préchauffé à 200°C.
- Servez tiède ou froid.