

GATEAU AUX QUETSCHES

- 500 g de quetsches
- 180 g de farine
- 2 œufs
- 175 g de beurre pommade en dés
- ½ sachet de levure chimique
- 180 g de sucre
- 15 cl de crème fleurette
- Sucre glace

Laver et couper les quetsches en deux et enlever les noyaux.

Travailler le beurre pommade avec le sucre dans un cul de poule. Mélanger avec les œufs. Incorporer la farine, la levure et puis la crème.

Verser la pâte dans un plat type moule à manqué beurré (diamètre 30 cm environ). Déposer les quetsches, face bombée sur la pâte.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pour environ 30 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de servir.

