

Gâteau aux quetsches

grande photo

Préparation: env. 20 min
Cuisson au four: env. 30 min
Pour une plaque d'un Ø de 28 à 30 cm

1 abaisse de pâte à gâteau (d'un Ø d'env. 32 cm)

poser sur la plaque avec le papier à pâtisserie, piquer abondamment le fond à la fourchette

Garniture

3 c. à soupe de noisettes moulues
1 c. à café de cannelle

mélanger, répartir sur la pâte

800 g de quetsches, en deux,
dénoyautées (donne env. 750 g)

disposer en tuiles, surface de coupe vers le haut

Liaison

2 dl de crème

1 œuf

1 c. à soupe de maïzena

4 c. à soupe de sucre

bien remuer le tout dans un gobelet gradué, verser sur la garniture

Cuisson: env. 30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. Sortir du four, laisser tiédir un peu sur une grille, sortir de la plaque, laisser reposer env. 10 min sur la grille.

Par personne: lipides 37 g, protéines 9 g, hydrates de carbone 58 g, 2497 kJ (596 kcal)

Variantes: **Gâteau aux abricots** (petite photo du haut)

Préparer la recette comme ci-dessus, remplacer les quetsches par des abricots. Supprimer la cannelle.

Par personne: lipides 37 g, protéines 9 g, hydrates de carbone 68 g, 2670 kJ (638 kcal)

Gâteau à la rhubarbe (petite photo du bas)

Préparer la pâte comme ci-dessus. **Garniture:** badigeonner la pâte avec 4 c. à soupe de confiture à la fraise et saupoudrer 3 c. à soupe d'amandes moulues. Remplacer les quetsches par 800 g de rhubarbe, en tronçons d'env. 1 cm. Préparer la liaison comme ci-dessus. **Cuisson:** comme ci-dessus.

Par personne: lipides 37 g, protéines 10 g, hydrates de carbone 63 g, 2637 kJ (630 kcal)

Remarque: pour une plaque d'env. 30×40 cm, utiliser une abaisse de pâte à gâteau familiale (d'env. 36×44 cm) et doubler la quantité de garniture et de liaison (pour les 3 variantes).

