

Douceur aux prunes (quetsches)

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de quetsches

60 g de sucre en poudre

70 g de farine

70 g de poudre d'amandes

30 cl de lait de coco

3 œufs

Beurre pour le moule

Laver les quetsches, les couper en 2 et les dénoyauter. Dans un saladier fouetter les œufs avec 40 g de sucre et ajouter le lait de coco. Bien mélanger et ajouter la farine et la poudre d'amandes. Verser la pâte dans le moule beurré et poser dessus les demi-quetsches. Parsemer avec le reste de sucre et cuire à four préchauffé à 200° pendant 25 à 30 mn. Laisser tiédir et saupoudrer éventuellement de sucre glace avant de servir.

Il est possible de parfumer la pâte avec 2 c à s de rhum ou d'amaretto.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>