

# Gâteau aux quetsches

Délice de saison aux quetsches, du moelleux et du croustillant réunis en seul gâteau !

environ 24 parts



Moyen

● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson de 30 x 40 cm

### Pour la pâte:

250 ml de lait  
400 gr. de farine de blé  
1 sachet de Levure de Boulangerie Dr.Oetker (ou 21 g de levure fraîche)  
50 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
50 gr. de beurre à température ambiante

### Pour la garniture:

2 kg de quetsches  
50 gr. de chapelure ou d'amandes en poudre

### Pour le crumble:

75 gr. de chapelure  
50 gr. de sucre  
2 gr. de cannelle moulue  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
100 ml d'huile (par ex. tournesol)  
50 gr. d'amandes émondées

## 1 Préparation de la pâte levée :

Faites chauffer le lait. Versez la farine dans un récipient et creusez un puits. Versez la levure de boulangerie (ou émiettez la levure fraîche), ajoutez le sucre et un peu de lait chaud. Remuez bien avec une fourchette en intégrant un peu de farine. Laissez reposer ce levain env. 15 min. à température ambiante.

## 2 Ajoutez les autres ingrédients au levain et pétrissez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

## 3 Couvrez et laissez reposer la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double visiblement de volume.

## 4 Beurrez et farinez la plaque (ou tapissez-la d'une feuille de papier cuisson). Préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

**5 Préparation de la garniture :**

Lavez les quetsches, coupez-les en deux sans les ouvrir complètement. Dénoyautez-les et fendez légèrement chaque moitié sur le haut

**6** Sur un plan de travail fariné, pétrissez à nouveau la pâte à la main, puis abaissez-la sur la plaque.

**7** Saupoudrez la pâte de chapelure ou d'amandes en poudre. Disposez les quetsches. Laissez reposer la pâte 15 min. supplémentaires.

**8 Préparation du crumble :**

Mélangez tous les ingrédients pour le crumble (sauf les amandes émondées) à l'aide d'une cuillère.

**9** Répartissez le crumble sur les fruits. Parsemez d'amandes émondées préalablement concassées.

**10** Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

**11** Sortez la plaque du four, posez-la sur une grille et laissez refroidir.

Conseils

- Vous pouvez remplacer les quetsches par d'autres fruits de saison : mirabelles, pommes, pêches, abricots.