



Délice aux Quetsches

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes :

- 40g de semoule fine
- 3 grosses pommes
- Cannelle en poudre
- Sucre roux en cassonade
- 1kg de quetsches

Peler et râper les pommes (on peut aussi les passer au mixeur). Les mélanger à la semoule, au sucre et à la cannelle.

En tapisser un plat allant au four en guise de pâte et y déposer les quetsches coupées en 2 verticalement et très serrées (elles réduisent beaucoup à la cuisson).

Enfourner à 220° pour 30 minutes.

Le jus des quetsches va faire gonfler la semoule.

A déguster tiède ou froid selon les goûts.

On peut servir tiède avec une boule de glace vanille.