

# TARTE AUX CERISES

Juin 2007 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte Brisée pur beurre
- ★ 125 g de sucre glace
- ★ 800 g de cerises (Bigarreaux, burlat, ...)
- ★ 125 g de poudre d'amandes
- ★ 125 g de beurre
- ★ 2 œufs
- ★ 4 cuillères à soupe de gelée de groseilles
- ★ 1 cuillère à soupe de Maïzena
- ★ 2 cuillères à soupe de kirsch véritable

Ustensiles : Dénoyauteur, 2 casseroles, Moule à tarte, Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,85 € (soit 1,64 € par personne)



## Recette :

Laver les cerises, les égoutter, les équeuter et les dénoyauter. Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7). Préparer la crème d'amandes : mélanger intimement le sucre glace et la poudre d'amandes dans un bol. Faire fondre le beurre à feu ultra doux dans une casserole, verser dans une jatte, ajouter le mélange sucre/poudre d'amandes et bien homogénéiser. Incorporer les œufs en fouettant puis la Maïzena.

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette, tapisser d'une fine couche de crème d'amandes, disposer les cerises et verser délicatement le reste de crème. Enfourner pour 40 minutes. Laisser tiédir et démouler sur une grille. Faire fondre la gelée de groseille à feu doux dans une petite casserole en remuant. Hors du feu, ajouter le kirsch, bien mélanger et napper la tarte de ce mélange. Laisser complètement refroidir avant de consommer.

## Boisson :

Un Pinot gris d'Alsace servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.