

Tarte aux cerises by T. Marx



Ingrédients :

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 50 minutes

Pâte sablée :

- 125g de beurre
- 250g de farine
- 125 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 2 œufs
- 25 g de farine
- 10 cl de rhum
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 300 g de cerises
- 50 g de gelée de groseille

En cuisine :

Pour la pâte sablée :

1. Couper le beurre en petits dés. Tamiser la farine, et la déposer dans un grand saladier. Y ajouter le sucre glace et le beurre.
2. Mélanger les ingrédients en les frottant entre les mains, doigts écartés, afin d'obtenir une poudre ayant un aspect de gros grains de sable.
3. Mettre la préparation sablée en fontaine, ajouter l'œuf et le sel. Pétrir et former une boule.
4. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au froid. La sortir 10 min avant de l'utiliser et de l'étaler.

Procédé pour le garnissage :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Foncer un moule à tarte avec 300g de pâte sablée. Piquer le fond de tarte, recouvrir de papier sulfurisé et remplir de légumes secs. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

3. Mélanger les œufs, la farine, le rhum et le beurre fondu. Ajouter le sucre et la poudre d'amandes. Disposer uniformément cette crème d'amandes sur le fond de pâte et disperser les cerises équeutées et dénoyautées dessus.
4. Enfournez à 190°C pendant 20 à 25 minutes

Dressage :

1. Dans une casserole, faire fondre légèrement la gelée de groseille.
2. Lorsque la tarte est refroidie, nappez-la de cette gelée de groseille à l'aide d'un pinceau.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)