



N°015 – Tarte aux cerises



Facile • **Préparation:** 20 minutes • **Cuisson :** 60 minutes

Pour 6 à 8 personnes:

- 300 g de pâte feuilletée
- 1 kg de cerises
- 150 g de sucre
- 1 c. à café d'agar agar
- farine



La Préparation

- Lavez les cerises, retirez le pédoncule et dénoyautez-les.
- Dans un saladier, mélangez-les avec 100g de sucre et laissez macérer pendant au moins 2 heures.
- Versez les cerises et leur jus dans une grande casserole; couvrez, faites chauffer à feu doux et portez à ébullition pendant 5 minutes.
- Egouttez les cerises dans une passoire.
- Préchauffez le four à 180°. Sur le plan de travail fariné, étalez votre pâte feuilletée et foncez votre moule.
- Disposez les cerises sur la pâte en les alignant correctement.
- Saupoudrez-les avec le sucre restant et enfournez pendant 25 minutes.
- Sortez la tarte et laissez refroidir.
- Dans une casserole, versez 40 cl de jus de cerise avec 1 c. à café d'agar agar. Portez le mélange à ébullition en remuant régulièrement. Versez la gelée encore liquide sur la tarte. Nappez éventuellement les bords avec un pinceau. Laissez refroidir.

