

Carte aux cerises

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 320 g de farine
- 65 g de sucre
- 6,5 cl d'eau
- 100 g de margarine (végétale!)

Pour le coulis :

- 12 cl de jus de cerises
 - > *en bouteille*
 - > *avec des cerises surgelées : récupère le jus de décongélation*
 - > *avec des cerises fraîches : mixe 60 g de cerises et ajoute 6 cl d'eau*
- 30 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre

- 450 g de cerises

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Faire chauffer le jus de cerises, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Prendre 120 g de pâte.

Étaler la pâte et couper 10 bandes.

Étaler la pâte restante et la piquer avec une fourchette.

Étaler le coulis.

Répartir les cerises.

Former un quadrillage avec les bandes de pâte.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 1 juin 2019

mimmydou.fr