TARTE AMANDINE AUX CERISES



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6-8 personnes

- 1 pâte brisée sucrée (voir la recette) - 600 à 800 g de cerises dénoyautées - (fraîches ou décongelées) - 1 noix de beurre - 5 c.s. de sucre en poudre - 80 ml d'eau chaude - 1 sachet de nappage pour tarte - CREME D'AMANDES : - 165 g de sucre en poudre - 165 g de poudre d'amandes - 165 g de beurre pommade - 3 oeufs

---

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

2. Déposez la boule de pâte brisée sucrée sur un plan de travail fariné et abaissez-la finement au rouleau en ajoutant de la farine de temps en temps, puis disposez-la dans un moule à tarte beurré. Garnissez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé, de billes de céramique ou de légumes secs et faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.

3. Pendant ce temps, préparez la CRÈME D'AMANDES : Dans la cuve, mettez le sucre, la poudre d'amandes et le beurre puis lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 10 (sans chauffer). Ajoutez ensuite les oeufs un par un et relancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez au besoin.

4. Sortez le fond de tarte du four, enlevez le papier sulfurisé et les billes ou les légumes secs et garnissez-le de crème d'amandes. Enfournez à nouveau pour 25 minutes.

5. Lorsque la tarte est cuite, déposez les cerises sur la tarte, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre et

enfournez pour 5 minutes supplémentaires.

6. Dans un bol, mélangez le sachet de nappage, le sucre restant et l'eau. Nappez la tarte de cette gelée et placez au réfrigérateur pour 2 heures.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)