



6 pers.



900 gr de cerises
au naturel en bocal

2 cuillères à soupe
de maïzena

1 petite pincée de sel

120 gr de beurre mou

175 gr de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de lait

2 cuillères à soupe d'huile
d'arachide

200 gr de farine

Tarte aux cerises

Par Laetitia

- 1** Mélanger 50 gr de sucre, 100 gr de beurre, 1 cuillère à soupe de lait, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide avec 200 gr de farine jusqu'à l'obtention de votre pâte brisée.
- 2** Déposer une feuille de papier cuisson dans le moule et le tapisser avec la pâte brisée, en ourlant légèrement le bord entre vos doigts humides.
- 3** Préchauffer le four à 200° C.
- 4** Égoutter les cerises en réservant 25 cl de leur jus. Dans un bol, délayer la maïzena dans 3 cuillères à soupe du jus des cerises.
- 5** Verser le reste du jus dans une casserole avec 100 gr de sucre en poudre et une pincée de sel. Porter à frémissement sur feu doux, puis incorporer la maïzena délayée. Laisser épaissir 1 minute environ, en remuant sans cesse.
- 6** Ôter du feu, ajouter le reste du sucre en poudre, 20 gr de beurre, les cerises égouttées et mélanger jusqu'à dissolution du sucre.
- 7** Verser la préparation aux cerises dans le moule et enfourner + ou - 25 mn.



Bon appétit !