

TARTE AMANDINE AUX CERISES



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 130g Beurre (la pâte)
- 130g Sucre (la pâte)
- 20g Pavot
- 240g Farine (la pâte)
- 1 oeuf (la pâte)
- 1 Jaune d'oeuf (la pâte)
- 1 pincée Sel
- 110g Poudre d'amande
- 110g Beurre mou (Garniture)
- 90g Sucre (Garniture)
- 1 Jaune d'oeuf (Garniture)
- 40g Farine (Garniture)
- 10g Liqueur de cerise
- 500g Cerises
- 1cs Sucre glace

Préparation:

- La pâte: Mettre le beurre, le sucre, le pavot dans le bol mixer 15 sec/ vitesse 5.
- Racler les parois à l'aide d'une spatule.
- Ajouter la farine, le sel, l'œuf, et le jaune d'œuf mixer 25 sec/ vitesse 7.
- Retirer la pâte du bol former une boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie former votre fond de tarte puis piquer avec une fourchette.
- Passons à la Garniture: Nettoyer et essuyer le bol.
- Mettre la poudre amandes, le beurre, le sucre, le jaune d'œuf, la farine, la liqueur mixer 25 sec / vitesse 6. Réserver la crème
- Placer la garniture sur le fond de tarte répartir harmonieusement les cerises par dessus.

- Au four: Placer 45 à 50 minutes au four. Sortir la tarte la laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace