



Cooking is beautiful présente :

La tarte fondante amande-cerises

Voici une tarte pour fondre de plaisir !!!

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6-8 personnes

Préchauffez votre four à 200°

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée

400 à 500 g de cerises

125 g de poudre d'amande

2 cuillères à café de maizena

1 œuf + 1 jaune

20 cl de crème fraîche épaisse

100 g de beurre

60 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

Sucre glace

Etape 1

Garnissez un moule à tarte de la pâte feuilletée. Piquez le fond et les bords pour éviter qu'elle ne gonfle. Réservez à température ambiante.

Etape 2

Mixez le beurre coupé en morceaux, le sucre, le sucre vanillé, la poudre d'amande, la maïzena, les œufs, la crème fraîche.

Etape 3

Versez la crème obtenue sur la pâte à tarte.

Etape 4

Si vous préférez, dénoyautez les cerises. Personnellement, je préfère garder les noyaux... Il paraît que ça donne du goût !
Disposez les cerises sur la crème de manière harmonieuse, et, enfoncez-les légèrement.

Etape 5

Enfournez et laissez cuire pendant 25 à 30 mn.

Laissez refroidir, puis saupoudrez de sucre glace.

Hum, l'alliance de l'amande et la cerise... et cette texture fondante...
A table !

