



## Tarte aux cerises et pain d'épices

### Ingrédients :

Pâte brisée  
500 grammes de cerises  
80 grammes de pain d'épices  
1 oeuf  
1,5 dl de crème  
50 grammes de sucre

### Préparation :

Abaisser la pâte et foncer un moule avec un papier cuisson  
Passer le pain d'épices au mixer pour obtenir une "chapelure"  
piquer le fond de la tarte et répartir 60 grammes de chapelure de pain d'épices  
Répartir les cerises coupées en deux et dénoyautées  
Mettre au four préchauffé à 220 degrés 10 minutes  
Mélanger la crème le sucre et l'oeuf  
Sortir la tarte ajouter le mélange et saupoudrer le reste de chapelure de pain d'épices  
Remettre au four pour 20-25 minutes

