

Tartelettes aux cerises



Pour 4 tartelettes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pâte brisée (j'en utilise que la moitié) :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 c à café de sel
- 1 bonne c à soupe de sucre vanillé maison
- 100 g d'eau tiède

Garniture :

- 10 g ou 1 c à soupe de poudre d'amandes
- 1 c à dessert de Maïzena
- 20 g de vergeoise blonde
- 44 à 50 cerises (selon la grosseur)
- 1 c à soupe de sucre cassonade ou cristal
- Beurre (moule)

Préparez la pâte brisée : Dans un saladier ou directement sur le plan de travail, mélangez la farine et le beurre tempéré coupé en petits morceaux en émiettant le mélange entre vos doigts. Ajoutez le sel et le sucre vanillé. Ajoutez l'eau et amalgamez la pâte en l'écrasant avec la paume de la main.

Formez une boule et filmez.

Laissez reposer minimum 1 heure au réfrigérateur. *L'idéal étant de préparer votre pâte à l'avance, la veille par exemple.*

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Étalez la pâte, puis garnissez 4 moules à tartelettes beurrés.

Piquez le fond de pâte. *A ce moment, vous pouvez replacer vos moules au réfrigérateur ce qui évitera à la pâte de se rétracter pendant la cuisson.*

Préparez la garniture : Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la Maïzena et la vergeoise.

Répartissez la garniture sur la pâte.

Dénoyautez les cerises.

Répartissez les cerises.

Saupoudrez avec du sucre cassonade ou cristal. *Vous pouvez zapper cette étape mais le sucre donne un petit caramel à la cerise.*

Glissez au four pour 30 minutes voire + ou - 5 minutes en fonction de votre four.

Laissez refroidir.