

Tourte aux Cerises



Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte : 300 grammes de farine, 200 grammes de beurre, 1 œuf, 50 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel.

Garniture : 500 grammes de cerises, 100 grammes de sucre, 2 cuillères à soupe de kirsch (sinon cognac) , 50 grammes de crème fraîche. Pour dorer: 1 jaune d'œuf.

Préparation de la recette :

Versez la farine tamisée en fontaine. Au centre, mettez la matière grasse en parcelles, l'œuf, le sucre et le sel. Incorporez rapidement tous ces éléments en pétrissant du bout des doigts. Roulez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1 heure au moins (ou mieux, faites la pâte la veille). Etalez la pâte au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Réservez la moitié de la pâte pour faire le couvercle. D'autre part, équeutez, lavez, séchez et dénoyautez les cerises. Mettez-les sur le fond de pâte. Saupoudrez de sucre, arrosez de kirsch et de crème mélangés. Recouvrez avec le reste de pâte en ourlant les bords tout autour. Dorez le dessus de la tourte au jaune d'œuf avec un pinceau de cuisine et faites cuire 30 minutes à four chaud (200°C). Servez de préférence tiède.

