



Tarte Aux Cerises

Temps total : 1H 05min — Préparation 25min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 500g Cerises
- 200ml Eau
- 100g Sucre
- 2c.a.s Maïzena
- 1 Pâte Brisée

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Dénoyautez vos cerises.

ÉTAPE 2

Mettez les cerises dans une casserole et versez votre eau, puis après 10 minutes de cuisson, ajoutez le sucre et la maïzena. Mélanger bien et si vous le souhaitez, vous pouvez mixer légèrement vos cerises.

ÉTAPE 3

Ensuite, munissez-vous d'une pâte brisée, et mettez-la dans votre plat. Versez vos cerises sur la pâte et faite votre quadrillage avec des bandes de pâtes plus ou moins fines.

ÉTAPE 4

Cuire 45 minutes au four à 180°C.