

Tartes Cherry pie



2h05 **30 min** **35 min** **1h** **555**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte feuilletée

300 g **Farine**
150 g **Beurre**
60 g **Sucre vanillé**
1 **Sel**
10 cl **Eau**

Garniture

500 g **Cerise(s)**
100 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Maïzena**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Cuisson

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Eau**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre en dés.
- 2 Mélanger la farine avec le sel. Faire un creux au centre. Ajouter le beurre coupé en dés, le sucre et mélanger avec les doigts afin d'obtenir un mélange sableux.
- 3 Ajouter progressivement l'eau, mélanger le tout et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 4 Former une boule. La séparer en deux boules avec l'une légèrement plus petite que l'autre. Réfrigérer pendant 1 heure cela évitera à la pâte de se rétracter à la cuisson.
- 5 Pendant ce temps préparer la garniture.
- 6 Pour réduire le temps de préparation, utiliser une pâte sablée ou brisée "prête à l'emploi".

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Mélanger les cerises lavées et dénoyautées avec le sucre, la maïzena, le jus de citron et l'extrait de vanille.
- 2 Laisser mariner au frais pendant au moins 30 minutes pour que les fruits rendent du jus.

Étape 3

Montage et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Sortir les boules de pâte du réfrigérateur. Etaler la grosse boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Disposer le disque de pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé.
- 4 Verser la garniture sans le jus sur la pâte.
- 5 Etaler l'autre boule de pâte en un cercle de diamètre inférieur à celui du moule.
- 6 Les croisillons : Découper 10 bandes de pâte à l'aide d'un couteau. Déposer 6 bandes dans un sens et 4 dans l'autre puis « les tisser » en un quadrillage en les faisant passer alternativement dessous et dessus.
- 7 Replier les bords du fond de tarte vers l'intérieur pour la souder aux croisillons.
- 8 Mélanger le jaune d'oeuf avec l'eau. A l'aide d'un pinceau badigeonner les croisillons ainsi que le bord du fond de tarte.
- 9 Parsemer le dessus de la tarte avec le sucre.
- 10 Enfourner à 180°C(Th.6) et faire cuire pendant environ 35 minutes. La tarte doit être dorée.

Étape 4

Service

- 1 Cette tarte se sert tiède ou froide.
- 2 Elle s'accorde à merveille avec une boule de glace à la vanille.