



Tartes

Tarte à la confiture de cerise



3h **20 min** **40 min** **2h** **552**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte

200 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
1 c. à café **Crème fraîche épaisse**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
200 g **Confiture de cerises**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Verser la farine dans un saladier. Ajouter une pincée de sel puis le sucre. Mélanger à la main.
- 2 Ajouter le beurre au saladier. Mélanger.
- 3 Sabler la pâte entre les paumes de la main une fois que le beurre est bien incorporé.
- 4 Ajouter un œuf entier une fois qu'elle est bien sablée. Mélanger à nouveau pour commencer à former une boule de pâte.
- 5 Ajouter la crème fraîche avant que la pâte ne soit trop chaude.
- 6 Découper un morceau de film alimentaire et étaler la pâte dessus. L'emballer entièrement de film.
- 7 Cette technique permet de gagner du temps sur le repos de la pâte.
- 8 Préserver au réfrigérateur entre 30 min et 1h.

Étape 2

Assemblage de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) en chaleur tournante.
Beurrer légèrement le moule à tarte à l'aide d'un

- 2 pinceau de cuisine.
- 3 Il est possible de mettre une feuille de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage de la tarte après cuisson.
- 4 Récupérer la pâte sablée dans le réfrigérateur.
- 5 Ôter le film alimentaire puis placer la pâte sur une surface plane légèrement fleurée.
- 6 Malaxer légèrement la pâte puis l'étaler progressivement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en partant du centre vers le bord. Tourner la pâte pour qu'elle soit bien régulière.
- 7 Déposer la pâte sur le moule à tarte et appuyer légèrement pour lui donner la forme du moule. Passer le rouleau à pâtisserie par-dessus pour démarquer le bord du moule et retirer les chutes de pâte.
- 8 Appuyer à nouveau sur les bords pour leur donner de l'épaisseur et que le quadrillage puisse accrocher. Placer de nouveau les chutes de pâte au réfrigérateur.
- 9 Verser la confiture de cerise dans le moule. Bien étaler sur le fond de pâte pour obtenir une couche régulière.
- 10 Récupérer les chutes de pâte dans le réfrigérateur pour réaliser le quadrillage.
- 11 Fleurir la pâte c'est-à-dire la saupoudrer de farine puis l'étaler à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 12 Humidifier le bout de son index et le passer sur le bord de la tarte pour permettre à la pâte de coller.
- 13 Tailler des bandes de pâte d'environ 1 cm à l'aide d'un couteau ou d'une petite roulette puis les poser délicatement sur la confiture pour former le quadrillage.
- 14 Poser le moule sur une plaque allant au four et l'enfourner pendant 25 à 45 min, suivant la taille de la tarte.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four. Les bandes de pâte doivent être bien dorées.
- 2 Laisser refroidir puis démouler délicatement la tarte pendant qu'elle est encore tiède.
- 3 Tamiser du sucre glace par-dessus la tarte et servir.