

Tarte Feuilletée aux Cerises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230 g
- CERISE(S)	650 g dénoyautées + 1/3 du jus
- SUCRE IMPALPABLE	un peu
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- GELATINE	1 feuille

Recette:

- Préchauffez le four sur 170-180°C.
- Sortez la pâte feuilletée du frigo, étalez-la et laissez-la reposer environ 20 minutes.
- Egouttez les cerises. Conservez le jus !!
- Placez la pâte dans le moule et piquez-la avec une fourchette.
- Étalez ensuite les cerises et saupoudrez légèrement de sucre impalpable.
- Enfourez pendant 35 à 40 minutes.
- Pendant ce temps, faites réduire de moitié le 1/3 du jus des cerises dans un caquelon avec le sucre vanillé et semoule.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Hors du feu, incorporez la gélatine dans le sirop de cerises.
- Lorsque la tarte est cuite, répartissez le sirop sur les cerises. Laissez complètement refroidir au frigo pendant 2 à 3 heures.

