

Tarte aux Cerises et Crumble Coca

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la pâte :

- FARINE	180g
- SUCRE IMPALPABLE	80g
- BEURRE	60g salé
- PRALINOISE (PÂTE)	20g
- OEUF(S)	1

Pour la farce

- CERISE(S)	350g égouttées et dénoyautées
- SUCRE GELIFIANT	50g
- BEURRE	10g

Pour le crumble

- NOIX DE COCO	40g râpée
- FARINE	40g
- CASSONADE BLANCHE	40g
- CORN FLAKES	40g
- BEURRE	40g



Recette:

- Préparez la pâte en faisant fondre légèrement le beurre au micro-onde. Ajoutez la pralinoise au fouet puis incorporez la farine, le sucre, l'œuf. Formez une boule et réservez au frigo 20 minutes.
- Pour la compote de cerises, faites fondre un peu de beurre et ajoutez les cerises. Laissez confire 5 minutes puis ajoutez le sucre gélifiant et laissez de nouveau cuire pendant 5 minutes. Réservez.
- Pour le crumble, faites fondre légèrement le beurre. Dans un plat creux, mélangez la farine, la coco, la cassonade et les corn-flakes. Ajoutez le beurre et travaillez avec les doigts. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte dans un moule sur du papier sulfurisé le plus régulièrement possible. Formez un léger bord avec vos doigts.
- Piques le fond avec une fourchette puis enfournez 10 minutes.
- A la sortie du four, répartissez les cerises et le jus sur la croûte. Surmontez avec le crumble de coco.
- Enfournez de nouveau 10 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir. Démoulez et réservez au frais (frigo) jusqu'au moment de déguster.