



6 personnes



30 minutes



40 minutes

tarte aux cerises à l'ancienne

Lavez et dénoyotez les cerises. Faites chauffer dans une casserole les cerises avec l'eau pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre et la Maïzena et poursuivez la cuisson sans cesser de remuer. Ôtez du feu lorsque le mélange s'est épaissi (5 minutes environ).

Déroulez la pâte dans votre moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette et déposez la garniture. Coupez des bandes de votre deuxième pâte de 2 cm de large.

Posez sur votre tarte 7 bandes à la verticale et pliez une bande sur deux. Ajoutez une bande horizontale sur l'un des bords et dépliez les autres bandes. Pliez les bandes verticales qui étaient dépliées et continuez ainsi pour chaque nouvelle bande horizontale ajoutée.

Coupez le surplus de pâte sur les bords, badigeonnez la tarte de jaune d'oeuf et enfournez 40 minutes dans votre four préchauffé à 180°C.

- 2 pâtes sablées
- 450 g de cerises
- 190 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 2 CS de Maïzena
- 1 jaune d'oeuf