



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

TARTE AUX CERISES EN TREILLIS



**INGRÉDIENT
PRINCIPAL**
Fruits

**TEMPS DE
PRÉPARATION**
Moins de 30 minutes

PERSONNES
6-8

**RECOMMANDATION
DE PRODUITS**
Skillet rond profond
Signature 26cm

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée:

- 250g de farine, tamisée
- 100g de sucre glace
- 1 pincée de sel fin
- 200g de beurre salé, coupé en dés et ramolli
- 2 jaunes d'œufs

Pour la tarte:

- 1kg de cerises congelées
- 100g de cassonade, et un peu plus pour saupoudrer
- 1 gousse de vanille
- Zeste et jus d'un citron
- 1 œuf battu avec un peu de lait
- Crème fouettée ou glace vanille, pour servir

PRÉPARATION

Pour faire la pâte sucrée :

- 1) Tamisez la farine, le sucre glace et le sel dans un grand bol.
- 2) Du bout des doigts, incorporez le beurre aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une chapelure.
- 3) Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez le tout. Il est important de ne pas trop travailler la pâte à ce stade. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réfrigérer 30 minutes.

Pour faire la tarte :

- 4) Une fois la pâte refroidie, étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson pour obtenir environ 5mm d'épaisseur. Réfrigérez pendant 20 minutes supplémentaires. Ensuite, coupez la pâte en bandes pour réaliser le treillis. Vous aurez besoin de 10 bandes de 2cm x 28cm. Une fois coupé, remettre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Il est important de refroidir votre pâte entre les étapes pour faciliter sa manipulation et pour de meilleurs résultats lors de la cuisson.
- 5) Placez les cerises dans un skillet 26cm Le Creuset avec le sucre, la vanille et le citron. Portez à ébullition.
- 6) Baissez ensuite le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que les cerises soient tendres.
- 7) Retirez les cerises du liquide de cuisson et laissez réduire le liquide jusqu'à ce qu'il soit légèrement sirupeux. Transvasez à nouveau les cerises dans le skillet et éteignez le feu.
- 8) Réfrigérez le skillet jusqu'à ce qu'il ait entièrement refroidi. Cette étape est importante pour éviter que la pâte ne fonde lorsqu'elle sera ajoutée au skillet.
- 9) Une fois les cerises et le skillet refroidis, faites votre treillis sur les cerises avec les bandes de pâtes.



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

- 10) Badigeonnez d'œuf battu avec le lait et saupoudrez de cassonade. Laissez refroidir à nouveau la tarte pendant 15 minutes. Faites cuire au four à 180°C pendant 20-30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 11) Servez chaud avec de la crème fouettée ou de la glace vanille.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com