

## Tarte au citron fourrée aux cerises

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte j'ai fait ma recette de pâte brisée :

200 g de farine  
100 g de beurre  
1 pincée de sel  
2 c à s de sucre semoule  
4 cl d'eau  
1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture :

500 g de cerises dénoyautées ( ou de griottes surgelées hors saison )  
2 (ou 2,5 s'ils ne sont pas très juteux ) citrons non traités  
20 cl de crème liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
120 g de sucre semoule  
4 oeufs  
Sucre glace pour la déco

Préparer la pâte :

Dans le robot mettre la farine, le sucre vanillé, le sucre, le sel et le beurre coupé en dés. Faire fonctionner le robot pour avoir un mélange sableux et ajouter alors l'eau. Dès que la pâte commence à former une boule arrêter le robot pour que la pâte ne durcisse pas. Il ne faut pas trop la travailler.

Mettre la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer 1 h au frigo.

Dans une casserole mettre les cerises dénoyautées avec le sachet de sucre vanillé et les faire compoter 10 mn environ. Les laisser refroidir. Dans un saladier fouetter les oeufs avec les 120 g de sucre, ajouter les zestes et le jus des citrons, ainsi que la crème. Mélanger.

Sortir la pâte du frigo et l'étaler sur un plan de travail fariné. Tapisser un moule à tarte beurré et fariné. J'ai pris un moule de 26 cm de diamètre mais je pense que 24 cm conviendrait mieux pour avoir une belle épaisseur de crème citron. A vous de voir en fonction des photos. Piquer le fond de tarte avec une fourchette et mettre 15 mn au frais. Puis précuire le fond de tarte 15 mn environ à 200–210° suivant votre four.

Sortir le fond de tarte du four et baisser la température de cuisson à 150–160°.

Recouvrir le fond de tarte avec les cerises égouttées et c'est là qu'intervient le petit truc. Si vous mettez toute la crème citron d'un

coup vous aurez le résultat des photos 2 et 3. Pour obtenir le résultat de la première photo il faut faire la cuisson de la crème en 2 étapes :  
1 ère étape : mettre un peu de crème citron sur les fruits de façon à avoir les 2/3 de la hauteur des fruits pris dans la crème. Mettre la tarte à cuire au four 150-160° pendant environ 15 mn. La crème doit être prise. Elle va ainsi emprisonner les fruits et les empêcher de remonter.  
2 ième étape : mettre le reste de crème citron et finir la cuisson toujours à 150-160° pendant 20-25 mn environ. La crème doit être prise. Il faut adapter en fonction du four.  
Sortir la tarte du four et laisser refroidir. Saupoudrer d'un peu de sucre glace au moment du service.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>