

Tarte crumble à la cerise et fève tonka

Pour 4 à 6 personnes

Pâte sablée

210g de farine de blé

80 de sucre

1/2 cuil à café de bicarbonate

125g de beurre mou

1 œuf

1 fève tonka

4 cuil à soupe de poudre d'amande

Garniture

250g de cerise dénoyautées (fraîches ou surgelées)

2 cuil à café de maïzena

1 cuil à café de jus de citron

1 cuil à soupe de cassonade

Matériel: un cercle à tarte ou un moule de 22cm de diamètre.

Préchauffez le four à 200°C. Chemisez votre plat ou posez votre cadre à tarte sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson.

La pâte sablée: Mélangez la farine avec le sucre et le bicarbonate, ajoutez la fève tonka râpée puis incorporez l'œuf et le beurre mou, mélangez à la main pour obtenir une pâte sableuse.

formez une boule et laissez reposer la pâte pendant 1 heure au frais.

Étalez les 2/3 de cette pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ et foncez votre cercle.

La garniture: Mélangez les cerises, le sucre, la maïzena et le jus de citron. Étalez le tout sur la pâte sablée.

Mélangez le restant de pâte avec la poudre d'amande pour obtenir un crumble et répartissez-le sur les cerises. Saupoudrez la cassonade sur le crumble et enfournez à 200°C pendant 30-35 minutes selon votre four.