

Le cerisier



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte sablée reconstituée :

100g de biscuits sablés bretons, 60g de sucre, 60g de beurre

Pour la crème amande pistache :

100g de beurre fondu, 100gr de poudre d'amande, 40gr de sucre, 20 gr de poudre à flanc, 30gr de pâte de pistaches, 2 œufs, 400g de cerises, 60g de confiture de cerise

Pour la meringue :

4 blancs d'œuf, 100g de sucre semoule, 100g de sucre glace

Pour la crème anglaise :

8 jaunes d'œufs, 100g de sucre, 1 litre de lait entier

Finition :

Sucre glace, coulis de cerise

La pâte :

Ecraser les biscuits en tous petits morceaux et mélanger à tous les autres ingrédients.

Répartir sur 5mm dans 6 moules en aluminium préalablement beurrés. Tasser à l'aide d'une cuillère.

La crème :

Confectionner la crème de pistache en mélangeant les ingrédients.

Le montage :

Dénoyauter les cerises et les cuire 5mn au four. Les égoutter si nécessaire. Remplir au tiers les moules avec la crème. Placer dessus les cerises et une petite cuillère de confiture de cerise.

Recouvrir avec un peu de crème et cuire au four à 180° pendant 15 à 20mn pour que la crème prenne. Laisser tiédir avant de démouler.

La crème anglaise :

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et ajouter au lait bouillant. Cuire doucement jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement sans porter le mélange à ébullition.

Débarrasser aussitôt dans un saladier pour stopper la cuisson.

Finition

Monter en neige les blancs d'œufs. Ajouter le sucre semoule tout en fouettant pour meringuer les blancs. Ajouter à la spatule le sucre glace. A l'aide d'une poche et d'une « douille à saint-honoré » réaliser une rosace de meringue sur chaque tarte. Saupoudrer de sucre glace et cuire au four à 160° jusqu'à obtenir une légère coloration (5mn environ).

Servir avec la crème anglaise et un cordon de coulis de cerise.