



Tatin de cerises de Céret

Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte :

225 g de farine
95 g de sucre glace
150 g de beurre
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
1 gousse de vanille,
1 pincée de fleur de sel

Garniture :

500 g de cerises de Céret
40 g de beurre
40 g de sucre de canne
5 cl de Muscat de Rivesaltes

Préparation :

Les cerises :

Faites mariner les cerises préalablement lavées, séchées et dénoyautées dans un saladier avec le Muscat de Rivesaltes pendant 20 à 30 minutes.

La pâte :

Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amandes, la vanille et le sel. Ajoutez des petits morceaux de beurre ramolli, et mélangez.

Incorporez l'œuf, et ajoutez peu à peu, la farine tamisée jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Façonnez une boule, enveloppez-la de film alimentaire, et réservez-la au réfrigérateur pendant 1 h.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et le sucre, puis ajoutez les cerises, préalablement égouttées. Laissez caraméliser à feu doux, pendant 5 min, en remuant de temps en temps.

Préchauffez le four à 170 °C. Abaissez la pâte (3 mm d'épaisseur), et faites un cercle d'un diamètre supérieur au moule.

Répartissez les cerises dans le fond du moule, puis couvrez avec la pâte, en repliant les bords vers l'intérieur.

Enfournez 20 min, la pâte doit être croustillante.

Laissez bien refroidir afin que le sirop se fige et démoulez.

Bon profit !