

TARTELETTE AUX CERISES

Dimanche 04 Juin 2017

Entre Auxerre et chez moi, de petites baraques éphémères de cerises de l'Yonne ...une gourmandise !



Tartelettes aux cerises : 6 parts et 4pp- 5 sp par part

- 180 g de farine
- 1 petit suisse à 20 %
- 30 g de beurre à 41 %
- 1/2 sachet de levure

-1 pincée de sel

-500g de cerises dénoyautées *

-20 g d'amandes en bâtonnets

-sucralose en poudre

Préparer la pâte : dans le bol du mixer, mettre la farine, la levure, le sel, le petit suisse et le beurre en dés et mixer avec 50 ml d'eau froide jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse à laisser reposer au frais minimum 1 heure.

Préchauffer le four 180 ° (th6)

Sur un tapis en silicone ou une feuille de papier cuisson, étaler la pâte et foncer 6 moules carrés (dans mon cas)

Piquer la pâte et les garnir de cerises dénoyautées

Saupoudrer d'amandes en bâtonnets et de sucralose

Enfourner 20 minutes

Sortir les tartelettes, les démouler et les laisser refroidir

Si vous n'avez pas d'amandes en bâtonnets, mettez de la poudre d'amandes

Pour le repas qui correspondait à la fête des mères : pamplemousse crabe + 10 g de mayonnaise allégée (2pp- 2 sp) – gambas (4pp- 2 sp) – fonds d'artichauts (1pp-1 sp)-1 tartelette aux cerises (4pp- 5 sp). Total : 11pp- 10 sp

Passez un excellent dimanche