

TARTE AUX CERISES

- Pâte brisée maison
- 100 g de sucre
- 2 c. à s. de fécule de maïs
- 1 orange
- 700 g de cerises

Dénoyauter les cerises et les mettre dans une casserole.

Presser l'orange et ajouter le jus; faire cuire 5 minutes.

Ajouter les 100 g de sucre et continuer la cuisson.

Diluer la fécule de maïs avec un peu d'eau et ajouter dans l'appareil.

Cuire encore 2 à 3 minutes.

Etaler la pâte brisée et la déposer dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Verser la préparation sur la pâte.

Cuire à four chaud à thermostat 6 (180° C) environ 40 minutes.

