

FLAN AUX CERISES NOIRES

RECETTE N°1761

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte Brisée:
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre
- 750 g de cerises noires
- Crème:
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de kirsch

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- bol à pâtisserie
- rouleau à pâtisserie
- dénoyauteur
- fouet
- cuillère à café
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Préparer une pâte Brisée:
02. émietter le beurre dans la farine du bout des doigts.
03. Ajouter le sel, le sucre.
04. Mouiller avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte épaisse non collante. Laisser reposer, en boule 20 minutes, puis étaler au rouleau et fonder un moule (25 cm de diamètre).
05. Laver, équeuter, dénoyauter les cerises.
06. Préparer la crème:
07. Réduire le beurre en crème.
08. Ajouter le sucre et bien mélanger.
09. Incorporer les oeufs, puis les amandes râpées et le kirsch.
10. Verser cette crème dans le fond de tarte et ranger les cerises en appuyant légèrement.
11. Faire cuire à four moyen pendant 40 minutes environ.

NOTES PERSONNELLES
