



[Recette de Granny de juin 2017](#)

Mois de JUIN, mois des cerises !

Marie-France, une fidèle lectrice, vous propose une recette que toute sa famille adore !

La tarte aux cerises



Dans une casserole mettre à fondre 125 g de beurre. Laisser devenir couleur noisette.

Beurrer et fariner un moule à tarte ; étaler la pâte (au choix, sablée, brisée) et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Couvrir cette pâte des cerises dénoyautées ou non (environ 1 kg)

Ensuite mélanger :

125 g de poudres d'amandes

125 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de farine

2 ou 3 œufs

2 cuillères à soupe de rhum

Et les 125 g de beurre noisette.

Verser ce mélange sur les cerises.

Cuisson au four, therm 7 ou 210°, pendant 35 mn, (après ¼ h de cuisson couvrir la tarte avec un papier alu.)

P.S : Personnellement je ne mets que 100 g de sucre. Pour la décoration il est suggéré de saupoudrer de sucre glace au moment de servir

Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !

Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier (Le Petit Vendômois, 53 rue Poterie - 41100 Vendôme) ou par mail (lepetitvendomois@wanadoo.fr).