

Tarte aux cerises du boulanger

Ingrédients pour 8 parts

400 g de pâte feuilletée artisanale - 1,5 kg de cerises burlat mûres et fermes - 160 g de sucre blond de canne - 1 cuillère à café d'agar-agar - farine

Temps de préparation : 1 heure

Niveau : facile

Coût : économique si les cerises viennent du jardin

1. Lavez les cerises, retirez leur pédoncule et dénoyautez-les.
2. Disposez-les dans un saladier avec 130 g sucre, mélangez et laissez macérer pendant 4 heures.
3. Versez les cerises et leur jus dans une grande casserole. Couvrez, faites chauffer à feu doux et portez à ébullition pendant 5 minutes.
4. Égouttez les cerises dans une passoire fine pour filtrer le jus.
5. Préchauffez le four à 180°C. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte feuilletée en rectangle (environ 40 cm x 30 cm). Coupez-la en deux dans le sens de la largeur pour obtenir deux rectangles (soit 2 fois 20 cm x 30 cm). Disposez-les sur une plaque à pâtisserie rectangulaire (la même que celle utilisée pour les biscuits roulés). Recourbez chaque bord de pâte sur lui-même.
6. Disposez les cerises sur les deux bandes de pâte en les alignant correctement. Saupoudrez-les avec les 30 g de sucre restant. Enfournez pendant 25 minutes.
7. Sortez la tarte du four et laissez tiédir.
8. Pesez 400 ml de jus de cerise et versez-le dans une casserole avec l'agar-agar. A feu doux, portez le mélange à ébullition pendant 30 secondes en fouettant régulièrement. Versez la gelée encore liquide sur les deux rectangles de tarte. Nappez éventuellement les bords au pinceau. Laissez refroidir la tarte sur le plan de travail avant de la placer au moins 1 heure au réfrigérateur.
9. Découpez la tarte en parts rectangulaires.