

TARTE AUX CERISES DE MONTMAGNY



Facile



6



20 min



35 min



LES INGRÉDIENTS

- ✓ 500g cerises
- ✓ 20cl crème liquide 30%
- ✓ 100g poudre amande
- ✓ 3 œufs
- ✓ 100g sucre
- ✓ 20 g de miel de Paris
- ✓ 1cl eau de fleur d'oranger
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 3 branches de verveine
- ✓ 1 citron vert
- ✓ 10 g de beurre (pour le moule)
- ✓ Sucre glace pour le dressage

Matériel :

- ✓ 1 moule à gâteau rectangle ou carré
- ✓ 1 dénoyauteur à cerises

L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer les cerises par des abricots

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01

- > Mélanger l'ensemble des ingrédients, ajouter le zeste de citron vert
- > Disposer dans un moule à gâteau préalablement beurré.

ÉTAPE 02

- > Dénoyauter les cerises et disposer les sur le gâteaux
- > Mettre au four en easy cook sur le programme tarte

ÉTAPE 03

- > On peut saupoudrer de sucre glace pour décorer



Réalisée avec :
[@thedailysaby](#)



Région :
Ile de France



Matériel :
Four multifonction