



Tarte aux cerises griottes et à la rhubarbe

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 8
PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISSON : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 2 abaisse de tarte de 23 cm (9 po), non cuites
- 325 g (2 1/2 tasses) de cerises griottes surgelées, dénoyautées *
- 300 g (2 1/2 tasses) de rhubarbe, coupée en rondelles de 1 cm (3/8 po)
- 120 g (1 tasse) de sucre d'érable
- 75 ml (5 c. à soupe) de fécule de maïs bio
- 1 oeuf battu, pour la dorure (omettre pour la version végétalienne)

PRÉPARATION

1. Chauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Tapisser le fond d'une assiette profonde de 23 cm (9 po) de diamètre de la première abaisse.
3. Dans un bol, mélanger ensemble les cerises, la rhubarbe, le sucre d'érable et la fécule de maïs.
4. Verser ce mélange dans l'assiette à tarte et déposer l'autre abaisse par-dessus, en ayant pris soin de badigeonner les contours de l'oeuf battu pour bien sceller. (Pour une présentation attrayante, faire des treillis sur le dessus de la tarte au lieu de rouler une abaisse complète.)
5. Pratiquer des incisions sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper et badigeonner de l'oeuf battu pour obtenir une belle dorure.
6. Cuire sur la grille du bas pendant environ 60 minutes **, ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
7. Laisser reposer avant de servir pour permettre à la fécule de maïs d'épaissir.



Les cerises griottes se marient à merveille avec le goût acidulé de la rhubarbe. Les amateurs de cerises seront séduits par cette combinaison gagnante !

CONSEIL PRATIQUE

* Les cerises griottes, dont le goût rappelle celui des cerises du gâteau forêt noire, sont vraiment celles qui donnent le meilleur résultat pour cette tarte. Si vous n'avez pas accès à des cerises griottes surgelées, vous pouvez également vous procurer des cerises griottes en pot, que vous n'aurez qu'à égoutter avant de les utiliser. Un pot complet est nécessaire pour cette recette.

** Le temps de cuisson sera un peu plus long avec des fruits surgelés.