



# Tarte aux Cerises

## Ingrédients

- 2 tasses de cerises fraîches ou surgelées (dénoyautées)
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs (maïzena)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1/2 c. à café d'extrait d'amande (optionnel)
- 1 pâte à tarte (maison ou prête à l'emploi)
- 1 œuf (pour la dorure)
- Sucre cristallisé (pour la finition)

## Instructions:

1. Préchauffez votre four à 190°C (375°F).
2. Dans un saladier, mélangez les cerises, le sucre, la fécule de maïs, la vanille et l'extrait d'amande.
3. Versez le mélange dans le fond de tarte et réalisez un quadrillage en pâte sur le dessus.
4. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu et saupoudrez de sucre cristallisé.
5. Enfournez pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée et légèrement caramélisée.
6. Servez sur les assiettes FLAMANT avec leur serveur à gâteau et savourez chaque bouchée.

*Faites une pause. Appréciez l'instant. Vivez avec élégance avec FLAMANT*