

## TARTE BRIOCHEE AUX CERISES

**Pâte à brioche** : recette pour 500 g de farine (toute la pâte ne sera pas utilisée. On peut utiliser le reste pour réaliser, par exemple, quelques « pêches » : voir autre recette). La pâte à brioches s'utilise après une première pousse et un passage au froid (repos de la pâte) d'au moins une heure.

**Crème pâtissière** : recette pour  $\frac{1}{4}$  de litre de lait

**Une boîte de cerises** au sirop (dénoyautées), ou cerises congelées ou fraîches (dénoyautées). De préférence griottes type « montmorency ».

*Ce genre de tarte peut être également réalisé avec d'autres fruits : abricots, mirabelles, poires ou questches. Si on utilise des fruits frais, ce qui est idéal (l'association du moelleux de la brioche et de l'acidité du fruit est excellente), il est préférable de passer préalablement les fruits, dénoyautés, dans un sirop léger, pour qu'ils rendent moins de jus à la cuisson, ce qui ramollirait la pâte : 1 litre d'eau + 200 g de sucre, porter à ébullition, plonger les fruits frais, attendre la nouvelle ébullition, puis égoutter.*

-----  
« Foncer » un cercle à tarte (assez haut) avec la pâte à brioches (pâte ayant eu préalablement une première pousse et ayant reposé au frigo au moins une heure). Epaisseur de la pâte : 6 à 8 mm (c'est plus épais qu'une tarte classique en pâte sucrée ou brisée).

Epaisir un peu les bordures par une pression des doigts de l'intérieur vers l'extérieur.

Garnir l'intérieur de la tarte d'une couche de crème pâtissière.

Laisser pousser.

Disposer les cerises au sirop.

Cuisson à four moyen (environ 180 °C) pendant environ 20 mn (vérifier la cuisson à la couleur, et à la consistance de la brioche : un couteau piqué dans la pâte doit ressortir sec)

A la sortie du four, on peut « abricoter » légèrement la tarte pour la faire briller.

-----  
**Une variante de cette tarte** : remplacer le crème pâtissière par un mélange, à parts égales (mêmes poids) de crème pâtissière (bien travaillée) et de meringue italienne incorporée à la crème pâtissière. Une fois la tarte (brioche + crème) poussée, garnir la tarte avec des fruits (on peut utiliser des pêches au sirop), et saupoudrer de sucre glace avant d'enfourner.  
-----