TARTE CRUE AUX CERISES

Tarte crue aux cerise est une recette à base de pâte crue et cerises dénoyautées congelées. Seul le glaçage est cuit 1 minute pour la prise avec agar agar. Le résultat obtenu est de loin supérieur à ce qu'on peut attendre d'une recette rapide.

450 gr cerises dénoyautées
2 càs miel liquide
120 gr poudre d'amande
80 gr raisins secs
2 gr agar agar

15 minutes
4 portions

1. Mixer les raisins

2. Ajouter au mixeur, la poudre d'amandes (ici il y a 50 % poudre d'amande de terre (souchet) et 50 % amandes)

3. Une fois bien mixé réserver dans un saladier et former une boule

4. Déposer la boule entre deux feuilles de film étirable et étaler au rouleau. La pâte se trouve ainsi étalée et piégée entre deux feuilles de film étirable (qui va bien se décoller par la suite).

5. Opération pour transférer cette pâte du plan de travail dans une assiette ou un plat : 1 - Retirer le film de dessus la pâté étalée sur le plan de travail. 2 - placer par dessus cette pâte, une assiette à l'envers. 3 - Accrocher le film (dont les bords de dessous la pâte dépassent), par dessus l'assiette pour bien accrocher le tout.

6. 4 - Retourner l'assiette à l'endroit avec la pâte qui est bien en place à l'intérieur. 5 - Retirer le film qui se retrouve par dessus.

7. Former un cercle et retirer l'excédent de pâte.

8. Former avec cet excédent de pâte, une sorte de tube qui servira de bordure de tarte.

9. Coller cette bordure autour de la tarte

10. Ajouter les cerises égouttées, réparties sur toute la surface et réserver le jus des cerises.

11. Ajouter dans le jus de cerises, le miel. Ajuster si le résultat n'est pas assez sucré. Dissoudre un sachet d'agar agar, porter à ébullition une minute. Laisser refroidir un peu.

12. Recouvrir avec ce glaçage à l'agar agar, la surface de la tarte. Si cela déborte autour, ce n'est pas grave, car ce sera de la gelée facile à retirer. Placer au réfrigérateur, le temps que la gelée se forme.

13. Déguster aussitôt. Découper des parts à la palette car la pâte peut coller un peu.