

Ripe Tarte



Pays : Ecosse

Traditionnellement, un festin était organisé au village de Ripe, au sud de Londres à la fin des récoltes des cerises, vers juin ou juillet. Cette tarte traditionnelle a été ensuite réalisée dans toute l'Ecosse à tout moment de l'année, pour célébrer tout type d'évènement : anniversaire, mariage, promotion ...

Ingrédients :

- 225 g de farine sans levure
- une pincée de sel
- 25 g de fécule de maïs
- 100 g + 10 ml de sucre glace
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 450 g de cerises dénoyautées
- 2 œufs
- 75 g d'amandes moulues
- quelques gouttes d'essence d'amande



Recette :

1. Tamisez la farine, le sel, la fécule de maïs et 10 ml de sucre glace dans un bol. Ensuite, travaillez la pâte pour incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure fine. Ajoutez le jaune d'œuf et 30 ml d'eau froide en l'incorporant pour lier le mélange.
2. Pétrissez légèrement la pâte sur une surface plane, saupoudrée de farine. Formez un cercle de pâte assez fin. Faites cuire la pâte au four à 200° pendant 10/15 minutes.
3. Retirez le fond de tarte du four. Ajoutez les cerises. Mélangez 100 g de sucre glace, les œufs, les amandes et l'essence d'amande et versez le tout sur les cerises.
4. Faites cuire au four : 170° pendant 50/60 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.