

# Tarte aux cerises griottes



## Ingrédients nécessaires

cerises griottes : 1 bac(s) à glace de 1L

beurre : 10g

sucré blanc : 100g

pâte à tarte : 1

sel : 1 pincée(s)

œuf : 2

## Préambule

Les cerises griottes sont très acides, mais avec un peu de sucre, elles deviennent délicieuses. Apprends à cuisiner une tarte aux cerises avec Lapinou ! Note que tu peux utiliser des fruits congelés, mais il faut pour cela les mettre au frigo la veille.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par beurrer un moule à tarte. Si tu utilises une pâte à tarte toute prête, ce n'est pas nécessaire. Préchauffe le four à 210°C.



## Etape 2

Mets le sucre dans un saladier. Puis, demande à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs.



### Etape 3

Ensuite, demande à cette même personne de battre les blancs en neige, après avoir ajouté une pincée de sel.



### Etape 4

Après les blancs, il faut utiliser le batteur pour battre les jaunes et le sucre. Le mélange doit être mousseux.



### Etape 5

Etale la pâte à tarte et pique-la avec une fourchette.



### Etape 6

Mélange délicatement les blancs en neige aux jaunes à l'aide d'une spatule. Attention à ne pas écraser les blancs.



### Etape 7

Ajoute les cerises à ce mélange.



### Etape 8

Verse tout dans la pâte à tarte et fais cuire ton dessert à 210°C pendant 30 minutes environ. Une fois qu'elle est cuite, demande à un adulte de sortir la tarte du four. Laisse-la refroidir et c'est prêt. Bonne dégustation !

