



Tartelette aux cerises et brisures de pistaches

Ingrédients :

Pâte Brisée (maison ou du commerce)
cerises
amandes en poudre
sucre
pistache

Préparation :

1. Abaisser la pâte, découper à la forme des moules, foncer dans les moules (beurrés et farinés si nécessaire)
2. Piquer le fond avec une fourchette
3. Mettre un peu d'amande en poudre (pour absorber le jus)
4. Disposer quelques cerises dénoyautées
5. Saupoudrer un peu de sucre
6. Cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés
7. Parsemer quelques pistaches concassées

